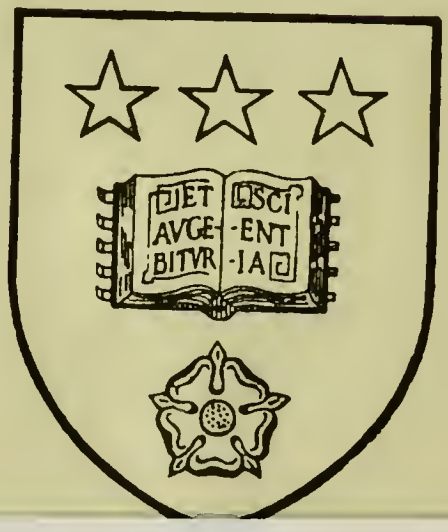
The University Library
Leeds

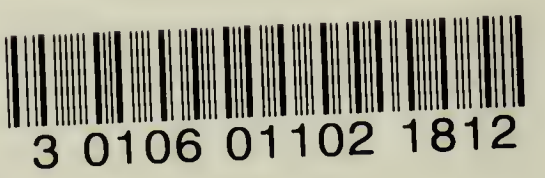


LEEDS UNIVERSITY LIBRARY

Classmark:

COOKERY

D-LEO



I
1577
17706
5

F IV 25

APICIO
MODERNO
DI FRANCESCO LEONARDI

EDIZIONE SECONDA

REVISTA, CORRETTA, ED ACCRESCIUTA
DALL' AUTORE.

Nec sibi cœnarum quivis temere arroget artem
Ni prius exacta tenui ratione saporum.
Orat. lib. 2. sat. 4. ver. 35.

TOMO TERZO.

IN ROMA MDCCCVII.
Nella Stamperia del Giunchi, presso Carlo Mordacchini.

Con Approvazione.

SIHTBH

APICIO MODERNO.

PARTE TERZA

Contenente il Compimento della Polleria, il Selvaggiume grosso, e picciole, le Terrine, ed i Piatti Composti.

CAPITOLO PRIMO.

Del Cappone, e Capponessa.

Cognizioni del Cappone, e Capponessa di Bologna.

Il Cappone, come ognun sà, è un Gallo stato castrato, onde renderlo più pinque, grasso, e di una carne più tenera, fina, e delicata. Il Galletto, il quale non è stato castrato, che per metà, ciò che accade bene spesso per ignoranza di chi lo castra, lo chiamano *Cappone mal castrato*; perchè non è nè Gallo, nè Cappone. Si prattica la medesima operazione alle Pollastre, onde privarle della facoltà di fare le uova. S' ingrassano delicatamente, e se li dà il nome di *Capponesse*.

Per capponare i Galletti, bisogna sceglierli vigorosi, vivaci, e snelli, colla cresta di un rosso acceso, le gambe lisce, e nati verso la fine di Maggio. La castrazione si eseguisce da una Madonna all' altra, cioè dalli quindici di Agosto, fino agli otto di Settembre. Si è osservato, che i Pollastri capponati, o prima, o dopo un tal tempo, o soggiacciono alla morte, perchè la ferita incancrenisce per il soverchio caldo, o per il soverchio freddo, oppure non divengono giammai nè belli, nè grassi, nè delicati. Tutti i Pollastri sono buoni per capponare, ma l' esperienza ha fatto conoscere, che in Roma i Pollastri di Perugia sono i soli, che divengono bellissimi Capponi, grossi, grassi, bianchi, e di carne fina, e delicatissima; ed in Napoli quelli di Ottajano, e sue vicinanze. Si prendono ordinariamente i Galletti di tre mesi per castrarli.

I Capponi si debbono scegliere giovani, teneri grassi, ben nutriti, e che siano stati allevati in aria pura, e serena. Si stimano più li Capponi quando hanno sette in otto mesi, che di maggiore, o minore età. La loro vera stagione, è il mese di Decembre, debbono avere la carne bianca, e delicata, la pelle fina, le zampe bianchiccie e snelle, le coscie corte, e gli speroni piccioli; ed osservare che la punta del petto non sia inossata, ma tenera, e flessibile.

Benchè il Cappone si appresti, e si servi esattamente come la Pollanca, nulladimeno sarà bene di dirne quì qualche cosa. Il Cappone quando è giovane, tenero, e grasso, cotto alles-

lesso, o arrosto, credo io che sia la migliore maniera di mangiarlo; il suo gusto è esquisito, e assai delicato in queste due maniere; ma ciò non impedirà, che dia una breve scorsa a diversi altri modi, con i quali viene apprestato.

Quanto poi al metodo di capponare le Pollastre, questo è molto antico. Si pratticava in Roma, dove dice *Apicio*, si trovavano delle Capponesse, che pesavano sino a sedici libbre. Venne quindi una Legge, che proibiva di capponare le Pollastre, e ciò fu per eludere questa Legge, che si capponarono li pollastri.

Di tutte le Città d'Italia, Bologna è la sola, che abbia conservato l' antico metodo di castrare le Pollastre, conosciute sotto il nome di *Capponesse di Bologna*; e di fatti vi riescono così bene si nel castrarle, come nell' ingrassarle, che vengano ricercate anche da' paesi più lontani d' Italia, da tutti quelli, che amano il mangiare dilicato.

La migliore stagione per far venire questo eccellente Pollo è verso la fine di Decembre, e principio di Gennaro: passato un tal tempo la sua carne diviene alquanto dura, e asciutta, e non ha più quel sapore delicato, e quella ontuosità e finezza, che la rendea sì pregievole. Le Capponesse si debbono commettere a Bologna almeno dodici giorni prima di riceverle, o più, o meno secondo la distanza de' luoghi, raccomandando che siano giovane, grasse, bianche, e di carne fina, delicata, e polputa.

Que-

Questo Pollo, come il Cappone, non solamente è ottimo cotto allesso, o guarnito con Erbe, o coperto di Tortelli, o Lasagne; ma è famoso anche cotto arrosto. Finalmente si può preparare come il Cappone, e la Pollanca. Vedete questi due articoli.

Modo di Capponare i Pollastri.

Si castrano i Galletti in due maniere. La prima che è la più in uso, e la seguente. Quando il Pollastro averà tre mesi fatelo stare sei ore senza mangiare, ma soltanto da bere in un luogo quasi oscuro, fategli quindi una incisione all'estremità del ventre, un dito traverso distante dall' ano, dopo avergli spennato un poco questa parte. Introducete nella picciola ferita il dito, e con destrezza portategli via i due granelletti, scanzando gli intestini con diligenza. Ricucite subito il taglio con aco e filo bianco forte, e ungetelo con olio e cenere. Fatto questo, colle forbice, o con un picciolo coltello tagliente, tagliategli la cresta, ed ungete egualmente questo taglio con olio e cenere, ovvero applicategli sopra la ferita un poco di piumino tolto sul suo ventre, e fatelo stare altre sei ore senza mangiare, ma soltanto da bere in un luogo che siavi poco lume. Dopo di ciò presentategli della farina d' orzo, o tritellino impastato con acqua tiepida, e fatelo mangiare a suo piacimento con gli altri.

L' altra maniera, che è la più facile, e la più sicura è questa. Alzate la coscia diritta del Pollastrello, spennategli un poco questa parte, fategli un picciolo taglio nel ventre sotto la detta coscia, badando di non offendere

dere qualche nervetto che trovasi da questo lato; introducete il dito nella ferita, e portate via con diligenza i due granelletti al Pollastrello, cucite, e ungete come sopra, tanto la ferita del fianco, quanto il taglio della cresta. Questo metodo è il migliore, perchè non vi è bisogno di scansare gl'intestini, mentre i granelletti si trovano subito, e si tirano fuori con più facilità, perchè si castrano perfettamente, e non per metà, e perchè finalmente non si vede il taglio, nel caso che il Cappone si abbia d' apprestare nella Cucina in una maniera elegante.

Modo di Capponare le Pollastre.

Scegliete le Pollastre, come i Pollastri, e nella medesima stagione, e dell' istessa età le capponerete in questa maniera, con le cautele di sopra descritte. Alzate la coscia sinistra alla Pollastra, e fategli un picciolo taglio sul ventre sotto la coscia, dopo avere un poco spennato la parte: introducete nella ferita due dita, e con diligenza portategli via la matrice, o ovaja, che è una picciola borsetta attaccata alle reni della Pollastra. Ciò fatto cucite, e medicate la ferita come sopra, e dopo sei ore lasciate andare la picciola Capponcella a mangiare con le altre. Alcuni introducono nel ventre della Pollastra un dito, unitamente ad un ferro tagliente a guisa di roncetto, col quale tagliano la matrice, e la tirano fuori; ma questa operazione è pericolosa, e di non farne alcun' uso.

Quanto alla maniera d'ingrassare i Capponi, e le Capponesse, ved. *Tom. II. pag.* 113.

Cap-

Cappone di Hoscepot.

Antrè = Intagliate propriamente delle carote, rape, torzuti, panè; imbianchitele all' acqua bollente; imbianchite ancora selleri, lattuga, indivia, e formatene tanti mazzetti ben spremuti, e legati; abbiate anche una dozzina di cipollette pure imbiancate, e mondate. Prendete un bel Cappone, fiambatelo, spilluccatelo, e sventratelo, lardatelo per traverso di lardelli di lardo, e prosciutto, conditi con poco sale, pepe schiacciato, e sugo di limone, tagliati al paro della carne; trussatelo colle zampe dentro il corpo infilate sotto le coscie. Mettete in una cazzarola ovata, o bracciera, qualche fettina di vitella nel fondo, qualche fetta di lardo, due di prosciutto, aggiustateci sopra il Cappone colli mazzetti intorno, e le carote, rape, e torzuti sopra i mazzeti. Le cipollette le farete cuocere a parte con buon brodo, ed un pezzetto di prosciutto acciò non si rompino, condite con sale, pepe schiacciato, una cipolletta con due garofani, due scalogne, uno spicchio d' aglio, coprite di sopra come di sotto, e di più un foglio di carta; fate sudare un poco con fuoco sotto, e sopra; indi aggiungeteci un buon bicchiere di brodo bianco senza disgrassare; fate finire di cuocere. Allorchè il tutto sarà cotto, scolate il Cappone dalla bresa, glassatelo sopra il petto di una bella glassa se l' avete, aggiustategli con simetria tutte l'erbe all' intorno, con i mazzetti sciolti, e bene asciugati dal grasso, e serviteci sopra una buona Salsa alla Spagnuola, o Culì. La Salsa vedetela nel *Tom. I. pag. 65.* Bisogna osservare che

che il Cappone sia tenero, acciò possa cuocere contemporaneamente all' erbe.

Cappone all' Aspic.

Antrè = Dopo che averete fiambato, e spilluccato un bel Cappone, levategli l' osso del petto, e li due filetti mignoni, sventratelo dalla parte di sopra. Fate una farsa di Chenef ben delicata de' due filetti suddetti, riempiteci il Cappone, trussatelo colle zampe ripiegate ne' lati delle coscie, ponetelo in una cazzarola ovata con fette di lardo, di prosciutto, e di vitella sotto, e sopra, un mazzetto d' erbe diverse con un poco di basilico, e quattro foglie di dragoncello, due scalogne, poco sale, pepe sano, copritelo con un foglio di carta; fatelo sudare un quarto d' ora, con poco fuoco sotto, e sopra; indi bagnatelo con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, un bicchiere di brodo bianco buono, fate finire di cuocere dolcemente. Quando sarà cotto, passate al setaccio il fondo della cottura, digrassatelo, aggiungeteci un poco di sugo quanto per dargli un bel color d' oro, fatelo raffreddare alquanto, poneteci un poco d' uovo sbattuto, mettetelo sopra il fuoco; allorchè sembra che voglia bollire, aggiungeteci un buon sugo di limone, e otto foglie di dragoncello, coprite, fate riposare, passate poscia con una salvietta fina prima bagnata, e spremuta. Scolate il Cappone dalla Bresa, scucitelo, e servitelo con sotto la Salsa suddetta, che sia di un gusto rilevato, e di molta sostanza. Se volete, potete porre nella Salsa un poco di dragoncello trito imbianchi-

chito, ben spremuto, e servirla sopra il Cappone.

Cappone alli Gamberi.

Antrè = Prendete un bel Cappone, che sia tenero, e grasso, fiambatelo, spiluccatelo, e levategli l'osso del petto, sventratelo dalla parte di sopra, riempitelo d' un Ragù crudo d'animelle. Vedetelo nel *Tom. IV. Cap. I.*, cucitelo, trussatelo colle zampe dentro il corpo, infilate sotto le coscie, infilatelo ad uno spiedino, posatelo sopra due fogli di carta reale con fette di lardo sotto, e sopra, qualche fetta di prosciutto, due fette di limone senza scorza sopra il petto, mezza cipolla in fette, due scalogne, uno spicchio d' aglio, fusti di petrosemolo, un poco di basilico, sei foglie di dragoncello, la quarta parte di una foglia di alloro, poco sale, pepe schiacciato, due garofani, un poco d'olio, un pezzetto di butirro, avvolgetelo colla carta suddetta, formatene una Papigliotta legatela; legate lo spiedino ad uno grande, fatelo cuocere arrosto. Quando sarà cotto scartatelo, scucitelo, e servitelo con sotto un Ragù di Gamberi, che trovarete ambedue nel *Tom. IV. Cap. I.*

Cappone alla Bresa.

Antrè = Allorchè avrete aggiustato un Cappone come il precedente, mettetelo in una cazzarola ovata con fette di lardo sotto e sopra, una fetta o due di prosciutto, una cipolletta con due garofani, due fette di carota, e di pane, un mazzetto d' erbe diverse, due scalogne, uno spicchio d' aglio, sale, pepe sano, due fette di limone senza scorza sul petto del Cappo-

pone, un bicchiere di brodo buono, coprite con un foglio di carta, fate cuocere con fuoco sotto, e sopra, colla cazzarola ben chiusa. Quando sarà cotto, colate il fondo della bresa, che sia sufficiente per la Salsa, altrimenti metteteci un poco di brodo bianco, disgrassatelo, passatelo al setaccio, aggiungeteci un pezzo di butirro maneggiato nella farina, un buon pizzico di petrosemolo, e dragoncello trito imbianchito, e ben spremuto, un poco di noce moscata, fate stringere sopra il fuoco, che sia giusta di sale, e servite questa Salsa con un buon sugo di limone sopra il Cappone ben scolato dal grasso, e scucito.

Cappone alla Finansiere.

Antrè = Fiambate, spilluccate, e sventrate un buon Cappone, trussatelo colle zampe rivoltate sotto le coscie infilate dentro il corpo, riempitelo col suo fegato trito, mescolato con lardo rapato, un poco di butirro, petrosemolo, scalogna, cipolletta, sei foglie di dragoncello, un' idea di basilico, una punta d' aglio, il tutto trito, un rosso d'uovo crudo, sale, pepe schiacciato; avvolgetelo in una Papigliotta come quello alli Gambari *pag.* 10. fatelo cuocere arrosto. Quando sarà cotto, scartatelo, che sia bianchissimo, e servitelo con sotto un Ragù alla Finansiere, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*

Cappone al Duca.

Antrè = Fate cuocere un Cappone come quello alla Bresa. Allorchè sarà cotto, scolatelo dal grasso, e servitelo con sotto un Ragù fatto con Culì di gambari, picciole Chenef, prugnoli, o tartufi secondo la stagione, code di gamberi,

ri, fegatini ec., che trovarete nel *Tom. IV. Cap.I.* Avverto fin d'adesso, che quando avete messo il Culì di gamberi nel Ragù non bisogna farlo più bollire, altrimenti si straccierebbe, ma bisogna scaldarlo a Bagno-maria, o sopra la cenere calda.

Cappone alla Perigord.

Antrè = Mondate una dozzina di piccioli tartufi, mescolateli con lardo rapato, petrosemolo, scalogna, cipolletta, una punta d'aglio, il tutto trito, sale, pepe schiacciato, riempiteci il Cappone ben fiambato, spilluccato, e sventrato dalla parte di sopra, cucitelo, lasciatelo così per lo spazio di ventiquattro ora, poscia trussatelo colle zampe sotto le coscie, infilatelo ad uno spiedino, avvolgetelo in una Papigliotta. Vedetela alla *pag.* 10., legate lo spiedino ad uno grande, fatelo cuocere arrosto. Quando sarà cotto, scartatelo, scucitelo, ponetelo sopra il piatto; e servitelo con sotto una Salsa alla Spagnuola, o all' Italiana rossa. Il modo di fare queste Salse lo trovarete nel *Tom. I. Cap. I.* Se volete gli potete levare l' osso del petto.

Cappone alla Ravigotta.

Antrè = Questo si appresta esattamente come la Pollanca, che potete vedere nel *Tom.II. p.192.*

Cappone alla Sen-clù.

Antrè = Dopo che avrete fiambato, e spilluccato un buon Cappone, dissossatelo del tutto alla riserva delle ale, riempitelo di un Ragù crudo d' animelle, e tartufi, che trovarete nel *Tom.IV. Cap.I.* cucitelo, trussatelo alquanto rotondo, fatelo rinvenire in una cazzarola sopra il fuo-

fuoco con un pezzo di butirro squagliato, e sugo di limone; indi asciugatelo, infilategli le zampe scortate per metà, e spuntate le dita nel sito delle coscie; involtatelo in una Papigliotta riguardata colli stessi condimenti, che il Cappone alli Gamberi *pag.* 10. untate la Papigliotta al di fuori con olio, ponetela sopra un piatto di rame; fatela cuocere ad un forno temperato. Quando il Cappone sarà cotto, scartatelo, che sia bianchissimo, scucitelo, e servitelo guarnito di cipollette cotte con buon brodo, e un pezzetto di prosciutto, con sopra una Salsa alla Spagnuola; ovvero con sotto una Salsa chiara, o Culì colorito, ma senza le cipollette. Vedete queste Salse nel *Tom. I. Cap. I.*

Cappone alla Spagnuola.

Antrè = Fiambate, spilluccate, e sventrate un bel Cappone, trussatelo colle zampe dentro il corpo infilate sotto le coscie, lardatelo per traverso di lardelli di prosciutto conditi con erbe fine, spezie fine, e sugo di limone, e tagliati al paro della carne. Prendete una cazzarola ovata, metteteci nel fondo qualche fetta di cipolla, di carota, di manzo ben battuta, di lardo, di prosciutto, aggiustateci sopra il Cappone col petto al di sotto, con sei, o otto mazzetti di cavoli imbianchiti all' acqua bollente, ben spremuti, e legati propriamente, condite con sale, pepe schiacciato, spezie fine, una cipolletta con due garofani, coprite di sopra come di sotto, fate sudare un quarto d' ora con poco fuoco sotto e sopra, bagnate poscia con buon brodo, fate finire di cuocere. Quando sarà cotto, tirate fuori i mazzetti, scioglietegli, asciugategli con un pan-

panno pulito, spuntateli da capo, e da piedi; ponete il Cappone sopra il piatto, guarnitelo colli cavoli, e servitelo con sopra una Salsa alla Spagnuola, o un buon Culì di prosciutto, o Naturale. La Salsa, ed il Culì di prosciutto vedete nel *Tom. I. pag. 62.*, e 8.

Cappone alla Flamande.

Antrè = Quando averete fiambato, e spilluccato un bel Cappone, levategli l' osso del petto, e sventratelo per la parte di sopra, riempitelo con un picciolo Ragù crudo d' animelle, prugnoli, o tartufi, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I*; cucitelo, trussatelo colle zampe rivoltate ne' lati delle coscie; mettetelo in una cazzarola con due fette di limone senza scorza sul petto, fette di lardo sotto e sopra, una fetta di prosciutto, una cipolletta con due garofani, due scalogne, un mazzetto d' erbe diverse, sale, un bicchiere di brodo buono bianco; coprite con un foglio di carta, fate cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando sarà cotto, scolatelo dalla bresa, scucitelo, ponetelo sopra il piatto, guarnitelo tutto all' intorno di cimette di cavolo fiore cotte in un Bianco, e fettine di ventresca. Passate al setaccio il fondo della cottura, disgrassatelo, metteteci un pezzo di butirro maneggiato nella farina, fate stringere sopra il fuoco, e servite con un buon sugo di limone, e noce moscata, sopra il Cappone, e cavoli fiori.

Cappone alla Montespà.

Antrè = Prendete un buon Cappone, fiambatelo, spilluccatelo, e levategli l' osso del petto con i filetti mignoni, sventratelo dalla parte di sopra, lardategli il petto per traverso di lardelli

di

di prosciutto conditi con erbe fine, pepe schiacciato, e sugo di limone, e rifilati al paro della carne; riempitelo di un Emensè fatto con i detti filetti, erbe trite ec., che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cucitelo, trussatelo colle zampe dentro il corpo infilate sotto le coscie; mettetelo in una cazzarola con fette di lardo sotto, e sopra, un pezzo di prosciutto, due fette di limone senza scorza, due scalogne, un mazzetto d'erbe diverse, sale, pepe sano, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, un bicchiere di brodo, coprite con un foglio di carta: fate cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando sarà cotto scolatelo dalla bresa, scucitelo, e servitelo guarnito di cassettine rotonde di rape con una animella dentro glassata, e sopra una buona Salsa alla Spagnuola, che trovarete nel *Tom. I. pag. 62.* La Guarnizione nel *Tom. IV. Cap. I.*

Cappone alli Prugnoli.

Antrè = Dissossate del tutto un Cappone, alla riserva delle coscie, e ale, dopo di averlo fiambato, e spilluccato, riempitelo di un Ragù crudo di animelle, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.* cucitelo, trussatelo colle zampe dentro il corpo infilate sotto le coscie, fatelo rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di butirro squagliato, e sugo di limone; mettetelo in un' altra cazzarola con fette di lardo sotto e sopra, una fetta di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, una cipolletta con due garofani, due scalogne, un poco di basilico, sale, pepe sano, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco, brodo buono,

no; coprite con un foglio di carta; fatelo cuocere con fuoco sotto, e sopra. Allorchè sarà cotto, scolatelo dalla bresa, scucitelo, e servitelo, con sotto un Ragù di prugnoli, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.* Non sarà che bene se ci aggiungete il fondo della cottura nel Ragù, badate però al sale.

Cappone alla Chinesec.

Antrè = Fiambate, spilluccate, e sventrate un bel Cappone, trussatelo colle zampe dentro il corpo infilate sotto le coscie; Prendete una cazzarola con due fogliette di latte, metteteci un pizzico di coriandoli, un pezzo di butirro maneggiato con un pochino di farina, due garofani, poco sale, fatelo bollire un momento movendolo spesso, indi passatelo al setaccio, fatelo raffreddare, poneteci in infusione il Cappone per lo spazio di due ore, infilatelo poscia ad uno spiedino, legate questo ad uno grande, fatelo cuocere a fuoco temperato, bagnandolo assai spesso col suo latte finchè se lo abbia tutto bevuto, e che sia cotto; allora mettete un pezzo di butirro nella leccarda col quale lo spargerete per fargli prendere un bel color d' oro, e servitelo con sotto una Salsa alla Chinesec, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 77.

Cappone alla Duchessa.

Antrè = Questo si appresta nello stesso modo, che la Pollanca. Vedete *Tom. II. pag.* 181.

Cappone all' Italiana.

Antrè = Aggiustate bene un Cappone, levategli l'osso del petto, sventratelo per la parte di sopra, riempitelo di un Ragù crudo d'animelle, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cucitelo, trussatelo col-

colle zampe rivoltate sotto le coscie, fatelo cuocere come quello alla Bresa. Allorchè sarà cotto, scolatelo, scucitelo, guarnitelo tutto all' intorno di pomidoro ripieni, che trovarete nel *Tom. IV., Cap. I.* e servitelo con sopra una Salsa al Culì di pomidoro, o alla Spagnuola. Vedetele nel *Tom. I. Cap. I.*

Cappone alla Viennoese.

Antrè = Quando averete appropiato un bel Cappone, come per allesso, mettetelo a cuocere in una piccola marmitta con brodo bianco, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, e poco sale; Quando sarà cotto, passate il brodo per setaccio senza digrassare, fatelo bollire, e metteteci una buona libbra di riso ben capato, e lavato a più acque calde. Allorchè sarà cotto una cosa giusta, cioè nè troppo, nè poco, e sufficientemente asciutto, aggiungeteci un poco di pepe schiacciato, e noce moscata, aggiustate il Cappone sopra il piatto, guarnitelo tutto all' intorno di riso, come una specie di brodo a tortiglie, lasciando vedere soltanto il petto del Cappone, che glasserete con una glassa di vitella, se l' avete, e servite con un poco di culì di prosciutto nel mezzo.

Questo è un piatto Tedesco, che in Italia ognuno varia secondo il suo genio. Imperocchè vi è chi mette nel riso del parmigiano graffato, ed un poco di zafferano. Altri fanno cuocere il Cappone in una bresa leggiera, e pongono il fondo della cottura digrassato, e passato al setaccio nel riso. Altri vi aggiungono parmigiano, e rossi d' uova. Altri fanno cuocere il riso con delle salsiccie, che poi ci gu-

niscono il bordo. Altri finalmente guarniscono il bordo di riso, con lattuga, gobbi, selleri, cipollette, creste, ovette non nate, salsiccie ec. Il tutto cotto separatamente, bene asciugato dal grasso, ed aggiustato con semetria. In tal guisa formano una vivanda buonissima per il gusto, e ben decorata per la vista. Io peraltro non approvo tutte queste variazioni, e preferisco che il riso sia cotto con buon brodo tinto con un poco di zaffarano, condito con parmigiano grattato, pepe schiacciato, e noce moscata, e con sopra e dentro il bordo un buon Culì di prosciutto. Guarnito il riso con le erbe, creste, ovette ec. Sembra più un Sortù con un Cappone nel mezzo, che un Cappone guarnito di riso alla Tedesca.

Cappone alla Valiere.

Antrè = Dopo che averete fiambato, e ben spilluccato un Cappone, fategli un taglio sopra la pelle lungo il mezzo della schiena, e lungo il petto, distaccatene la pelle colle dita, tagliate le due coscie in guisa che ogni coscia abbia la metà della pelle del Cappone attaccata; tagliate le ale unite alli due mezzi petti, che piccarete di minuto lardo; le coscie dissossatele, e tagliategli la zampa un pochetto sopra la giuntura verso la coscia, stendeteci sopra un poco di farsa di Chenef, e nel mezzo poneteci un Salpiccone cotto, freddo, e con poca salsa, cucitele, dategli la forma di un Pero, infilategli a ciascheduna la sua zampa spilluccata, scortata per metà, e tagliate le unghie, nel sito dove era prima, che non restino al di fuori se non le dita, fatele rinvenire un momento

to sopra il fuoco in una cazzarola, con un pezzo di butirro squagliato, e sugo di limone; mettete in una cazzarola i due petti imbianchiti all' acqua bollente, e le due coscie, con qualche dadino di vitella imbianchito, una cipolletta con due garofani, un mazzetto d' erbe diverse, uno spicchio d' aglio, una fetta di prosciutto, brodo; coprite con fette di lardo, e un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto, e sopra. Allorchè sarà cotto, passate al setaccio il fondo della bresa, aggiungeteci un poco di brodo colorito, disgrassatelo, fatelo consumare al punto di una glassa, glassateci i due mezzi petti piccati, scucite le coscie, fate sopra a ciascheduna di esse una stella, o un fioretto, con tartufi, carota, code di gamberi, fusti di petrosemolo, foglie di dragoncello, il tutto cotto, e servite con sotto una Salsa chiara con un poco di dragoncello trito imbianchito, e ben spremute. Il Salpiccone, e la farsa di Chenef vedete nel *Tom. IV. Cap. I.* La Salsa nel *Tom. I. pag. 79.*

Cappone in ogni maniera.

Antrè = Il Cappone dopo che sarà fiambato, spilluccato, e sventrato, lo potete riempire con un Ragù, o con una farsa di Chenef, o con ambidue, ovvero col suo fegato, o con niente, e cuocerlo in papigliotta al forno, o allo spiedo; lo potete anche farsire sul petto tra carne e pelle, e cuocerlo nella stessa guisa, per indi servirlo sì nell'una, che nell'altra maniera con sotto quella Salsa, Culì, Ragù, o Guarnizione che più sarà di vostra soddisfazione. Lo stesso potete fare allorchè sarà cotto alla bresa dissossato, o non

dissossato, piccato, o non piccato, ripieno, o non ripieno. Oltre di ciò lo potete apprestare nello stesso modo, che si apprestano le Pollanche, come lo potete vedere nel *Tom. II.* dalla *pag.* 181. fino a 198., e nella stessa guisa le coscie, ed i petti.

Delli Pollastri.

Cognizioni delli Pollastri.

In Francia, Inghilterra, Germania, Russia, ed altri Paesi si distinguono quattro sorta di Pollastri, cioè quelli detti alla Rena, che sono i più piccioli, ed i più stimati; quelli detti agli Uovetti vengono in seguito; i Pollastri grassi sono ottimi allorchè sono bianchi, e carnuti; e finalmente i Pollastri ordinarj, i quali s' impiegano per tutte sorte di fricassè. In Italia peraltro, e segnatamente in Roma non si conoscano, che due sorta di Pollastri; cioè buoni, e cattivi; i buoni sono grassi, carnuti, e bianchi; i cattivi sono magri, di carne oscura, e di poco buon sapore. I piccioli Pollastri detti da' Francesi alla Rena non son molto in uso frà noi, benchè lo siano in Francia, Inghilterra, Germania, ed in tutti i paesi del Norde, e specialmente in Pietroburgo. Generalmente si debbono scieglicre i buoni; ma non tanto freschi, nè troppo infrolliti. Si preteriscono d' ordinario le Pollastre alli Pollastri, perchè queste sono più tenere, e di miglior sapore. I Pollastri, si spennano a secco, e all' acqua. Vedete nel principio della Polleria ambedue queste maniere.

Fri-

Fricasse di Pollastri Generale.

Antrè = Fiambate, spilluccate, e sventrate due, o tre pollastri, tagliategli prima le ale con i mezzi petti; se le ale sono state già tagliate, in questo caso spuntategli l'estremità dell' osso; indi tagliategli le coscie, date poscia una botta colla costa del coltello sull' osso superiore della coscia, e levatene la metà, quindi tagliate le zampe al di sopra la giuntura delle coscie; finalmente dividete la carcassa in tre parti, cioè della schiena, e groppone fatene due pezzi, e un' altro del petto; tutti questi pezzi a mano, a mano che li tagliate, metteteli nell'acqua fresca. Ponete la cazzarola vicino al fuoco acciò sgorghino i pollastri, cambiandola una volta, poscia imbianchiteli all' acqua bollente, schiumateli bene, passateli alla fresca. Prendete una cazzarola con un pezzo di butirro, un pezzo di prosciutto, aggiungeteci i pezzi di pollastri ben scolati dall' acqua, un mazzetto d'erbe diverse, una cipolletta con due garofani, passateli sopra un fuoco allegro, conditeli con poco sale; quando principiano ad asciugarsi, metteteci un buon pizzico di farina, bagnate poco a poco coll'acqua bollente, che hanno imbianchito i pollastri ben schiumata, e passata al setaccio; fate bollire la cazzarola da un lato, fintanto che saranno cotti, e consumata la Salsa al suo punto; allora digrassateli, e mettete uno per volta i pezzi di pollastro in un' altra cazzarola, passateci dentro la Salsa col setaccio. Nel momento di servire, fateli bollire, legateli con una liason di tre rossi d' uova stemperata con un poco di fiore di latte, e noce moscata, aggiungeteci sugo di limo-

limone, o di agresto, e servite. Se non volete impiegare il fior di latte, o non piacesse, in questo caso stemperate i rossi d'uova con un poco di brodo freddo, o acqua. Alcuni sventrano prima i pollastri per fricassè, poi li fiambano e spilluccano. I fegatini si imbianchiscono nell' acqua bollente, si tagliano propriamente, o si mettono nella fricassè poco prima di legarla, e servirla. Se volete, potete aggiungere nella liason del petrosemolo trito imbianchito, e ben spremuto. Potete aggiungere a questa fricassè punte di sparagi, fagioletti fini, spicchi di carciofoletti, il tutto cotto con buon brodo, ed un pezzetto di prosciutto, ed aggiustarlo con simetria sopra la fricassè, e guarnire il bordo del piatto con crostini di pane a guisa di anellietti fritti nel butirro.

Fricassé di Pollastri alla Pulette.

Antré = Sventrate, fiambate, spilluccate, e tagliate in pezzi i pollastri come i precedenti, fateli sgorgare nell' acqua vicino al fuoco, imbianchiteli un momento nell'acqua bollente, passateli alla fresca, scolateli bene, metteteli in una cazzarola con un pezzo di butirro, un mazzetto d'erbe diverse, una cipolletta con due garofani, una quantità sufficiente di prugnoli, o di spugnoli ben puliti, e lavati, un pezzo di prosciutto; passate sul fuoco quando principiano ad asciugarsi, sbruffateci un buon pizzico di farina, bagnate con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco, brodo quanto basti; fate bollire come sopra, e consumare la Salsa al suo punto; indi digrassate, levate il mazzetto, la cipolletta, il prosciutto,

le-

legate con una liason di tre rossi d'uova stemperata con un poco di brodo freddo, o acqua, e un poco di noce moscata, e servite con un buon sugo di limone.

Fricassé di Pollastri alli Piselli fini.

Antrè = Passate in una cazzarola sul fuoco i pezzi di pollastri come i precedenti, ed in luogo di metterci i prugnoli, o spugnoli, metteteci dei piselli fini a proporzione; quando saranno ben passati, sbruffateci un buon pizzico di farina, bagnateli come la fricassè generale, conditeli di sale, e pepe schiacciato, fateli cuocere, e consumare la salsa al suo punto, digrassateli, levate il mazzetto, prosciutto, e cipolletta, legateli con una liason di tre rossi d'uova stemperata con un poco d'acqua, o brodo, e serviteli con un buon sugo di limone, e un'idea di noce moscata.

Fricassè di Pollastri alla Rena.

Antrè = Prendete tre o quattro pollastrelli, ammazzateli, metteteli in una cazzarola con acqua fredda, poneteli sul fuoco movendoli sempre, quando principia l'acqua ad essere più che tiepida, pelateli e puliteli bene, passateli a mano a mano in un'altra cazzarola con acqua tiepida, poscia sventrateli, infilategli le zampe dentro il corpo per il buco ove sono stati sventrati, passategli uno spiedino di legno, o di canna, o di argento a traverso il corpo, che prenda le due coscie, per ben trussarli, metteteli in una cazzarola con un pezzo di butirro, un mazzetto d'erbe diverse, una fetta di prosciutto, una cipolletta con due garofani, passateli sopra il fuoco, sbruffateci un pizzico di farina, ba-

bagnateli con brodo bollente, conditeli con poco sale, pepe schiacciato; fateli bollire, e consumare la salsa al suo punto, digrassateli, levate li spiedini, il prosciutto, il mazzetto, la cipolla, legateli ben bollenti con una liason di tre o quattro rossi d'uova stemperata con un poco di fior di latte o brodo, e serviteli con un buon sugo di limone, e un' idea di noce moscata.

Fricassè di Pollastri alla Fermiere.

Antrè = Prendete due, o tre pollastri vivi, ammazzateli, sbollentateli, pelateli, e sventrateli; tagliateli subito in pezzi, senza dargli il tempo che si raffreddino, passateli in una cazzarola sopra il fuoco, con un pezzo di butirro, una fetta di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, con una cipolletta, uno spicchio d' aglio, un poco di basilico, due garofani, poco sale, pepe schiacciato; quando principiano ad asciugarsi sbruffateci un buon pizzico di farina, bagnateli con acqua bollente, fateli bollire come il solito, consumare la salsa al suo punto, e che sia molto ben digrassata, levate il mazzetto, il prosciutto, legate la salsa che sia ben bollente con tre o quattro rossi d'uova stemperati con un poco di brodo freddo, e un' idea di noce moscata, e serviteli con un buon sugo di limone, o di agresto. Questa è un ottima Fricassè, allorchè non si hanno pollastri infrolliti; mentre basta a non lasciarli raffreddare sono sufficientemente teneri; altrimenti divengono duri, e coriaci.

Fricassè di Pollastri alla Biron.

Antrè = Questa è una Fricassè come le altre; ma senza i petti de' pollastri, i quali si picca-

no

no di minuto lardo, si fanno cuocere, si glassano, e si servono nel piatto con simetria sopra la Fricassè.

Fricassè di Pollastri alla Crema.

Antsè = Pulite bene, e tagliate in pezzi dei pollastri come quelli alla Pulette, imbianchiteli all'acqua bollente, scolateli, passateli sul fuoco in una cazzarola con un pezzo di butirro, una fetta di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, poco sale, metteteci la farina come il solito, bagnateli con brodo generale bollente, fateli bollire come sopra, e consumare la salsa al suo punto, digrassateli, mettete i pezzi di pollastri in una cazzarola, passateci dentro la salsa col setaccio; nel momento di servire, legatela ben bollente con un pezzo di butirro fresco maneggiato con un poco di farina, ed un bicchiere di fiore di latte. Osservate però che non deve più bollire.

Fricassè di Pollastri alla Delfina.

Antrè = Tagliate in pezzi dei pollastri ben fiambati, sventrati, e spilluccati, imbianchiteli all'acqua bollente, scolateli, passateli in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, una fetta di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, sbruffateci poscia un pizzico di farina, bagnateli con un bicchiere di vino di Sciampagna consumato per metà, o altro vino bianco, brodo buono, conditeli con sale, pepe schiacciato, fate bollire finchè i pollastri saranno cotti, e la salsa consumata al suo punto, digrassateli, levate il prosciutto, e mazzetto, legateli ben bollenti con una liason di tre o quattro rossi d' uova stemperata con un poco di brodo, un' idea di noce moscata, petrosemolo tri-

trito imbianchito, e serviteli con un buon sugo di limone.

Fricassè di Pollastri all' Italiana.

Antrè = Passate i pezzi di pollastri sul fuoco in una cazzarola con un pezzo di butirro, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, una cipolletta con due garofani; quando principieranno ad asciugarsi, metteteci un poco di farina, bagnateli con sugo di pomidoro come trovarete nel *Tom. I. pag.* 13. fateli bollire dolcemente. Quando i pollastri saranno cotti, e la salsa consumata al suo punto, digrassateli, levate il prosciutto, mazzetto, e cipolletta, legateli ben caldi, con una liason di tre rossi d'uova, stemperata con un poco di fiore di latte, o brodo, e serviteli subito senza più bollire.

Fricassè di Pollastri in diverse maniere.

Antrè = Sventrate due o tre pollastri, tagliategli le zampe, infilategli nel corpo un bastoncello, che terrete espressamente per un tale oggetto, fiambateli sopra un fornello ardente, puliteli subito con un panno bianco, spilluccateli bene, tagliateli in pezzi, facendone sette per ogni pollastro. Vedete Fricassè di Pollastri *pag.* 21. cuoceteli nello stesso modo. Quando saranno cotti, e la salsa consumata al suo punto, digrassateli, ponete i pollastri in un'altra cazzarola, passateci dentro la salsa per setaccio, legateli ben bollenti con una liason di tre o quattro rossi d' uova stemperata con un poco di brodo, o acqua, petrosemolo trito imbianchito, e ben spremuto, un' idea di noce moscata, e serviteli con sugo di limone. Quando i pollastri sono cotti così in fricassè, li potete variare

con

con tutto ciò che vi aggrada, cioè con punte di asparagi, Carciofoletti, Finocchi, Cavoli fiori Cipollette, Tartufi, Funghi, Rape; e tutte sorta di mazzetti d'Erba; alla Massedoene; all'Olandese; al Ragù melè; al Butirro di gamberi; al Culì di piselli; alla Plusce-verte ec.

Pollastri alla Perla.

Antrè = Prendete due pollastri bianchi, e grassi, fiambateli, spilluccateli, tagliateli lungo la schiena in due parti, dissossateli del tutto, alla riserva delle zampe; riempite ciaschedun mezzo pollastro di un salpiccone crudo, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cuciteli, dategli la forma di una Perla, e la zampa servirà di punta tagliandola assai vicino alla giuntura della coscia; fatele rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, e sugo di limone; mettetele poscia in un' altra cazzarola con fette di lardo sotto e sopra, due fette di limone senza scorza, una fetta di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, due scalogne, una cipolletta con due garofani, sale, pepe sano bagnate con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco, un poco di brodo buono, coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando saranno cotti, tagliate un tartufo in picciole stellette, passatelo sopra il fuoco in una cazzarola con un poco di butirro, e petrosemolo in filetti, indi sbruffateci un pochino di farina, bagnate col fondo della cottura de' pollastri, digrassato, e passato al setaccio, un poco di sugo per dargli il colore, fate bollire per digrassare. Scolate i pollastri, scuciteli, poneteli so-

sopra il piatto, guarniteli con cimette di cavolo fiore, uovette nonnate, creste di pollastri, e serviteci sopra la Salsa suddetta con sugo di limone.

Pollastri alla Belle vue.

Antrè = Imbianchite all'acqua bollente, otto cipollette, fatele poscia cuocere con buon brodo; quando saranno quasi cotte scolatele, mettetele in una cazzarola con un pezzo di butirro, una fetta di prosciutto, tre tartufi, e tre animelle imbianchite, tagliate in grossi dadini, poco sale, pepe schiacciato, passate sopra un fuoco leggiero circa mezz'ora; indi aggiungeteci due o tre fegatini di pollo imbianchiti, e tagliati in dadini; lasciate raffreddare. Prendete due belli pollastri bianchi, e grassi, fiambateli, spilluccateli, e dissossateli del tutto, levate il prosciutto dal Ragù, riempiteci i pollastri, cuciteli, infilategli le zampe pelate, tagliate le dita, e scortate per metà nel sito delle coscie, fateli rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro squagliato, e sugo di limone, avvolgeteli poscia in una papigliotta riquadrata. Vedete Pollanca in Papigliotta *Tom.II. pag.* 185. legatela con spago, ungetela d'olio al di fuori, fatela cuocere sulla gratella ad un fuoco temperato circa un'ora, e mezza. Quando siete nel momento di servire, scartate i pollastri, scuciteli, e serviteli che siano ben bianchi con sotto una Salsa alla Ravigotta chiara, che trovarete nel *Tom.I. pag.* 68.

Pollastri alla Bricoliere.

Antrè = Prendete tre piccioli pollastri, fiambateli, spilluccateli, e dissossateli del tutto alla ri-

riserva delle zampe, riempiteli con un poco di farsa di Chenef, mescolata con uno, o due tartufi triti, passati prima sopra il fuoco con un poco di butirro, bagnati con un cucchiajo di vino di Sciampagna, o altro vino bianco, e fatto consumare di nuovo; cuciteli, trussateli colle zampe rivoltate ne' lati delle coscie; fateli rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d' olio caldo, e due fette di limone senza scorza acciò restino bianchi. Abbiate una cazzarola giusta alla grandezza delli pollastri, poneteci nel fondo due, o tre fette di vitella, e di prosciutto, aggiustateci sopra i pollastri coll' olio, e limone, un mazzetto d' erbe diverse, una scalogna, sale, pepe sano; coprite con fette di lardo, e un foglio di carta: fate sudare un quarto d' ora con picciolo fuoco sotto, e sopra; indi bagnate con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco, altrettanto brodo buono; fate finire di cuocere; Quando saranno cotti, passate in una cazzarola sopra il fuoco un pezzetto di butirro con cipolletta, e petrosemolo trito, due tartufi tagliati in piccioli dadini, sbruffateci poscia un pizzico di farina, bagnate col fondo della cottura de' pollastri, passato al setaccio, e ben digrassato, un poco di sugo, che il colore sia biondo; fate bollire dolcemente un quarto d'ora, digrassate, e servite con sugo di limone sotto alli Pollastri, scuciti, e scolati dal grasso. Abbiate sempre attenzione al sale in tutte le Salse di queste natura cavate dalla sostanza del pollo, o altra carne, mentre è facilissimo che rieschino salate.

Pollastri alla Pierette.

Antrè = Fiambate, spilluccate, e sventrate, quattro belli pollastri, tagliategli le ale coll mezzi petti attaccati, levategli la pelle, piccatene due di minuto lardo, due di prosciutto, e due di tartufi. Le coscie vi serviranno per un altro piatto; metteteli in una cazzarola con qualche dadino di vitella, un mazzetto d' erbe diverse, una scalogna, un poco di brodo buono, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, coprite con fette di lardo, e un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto, e sopra; allorchè saranno cotti, passate in una picciola cazzarola sopra il fuoco due scalogne trite con un pochino di butirro, sbruffateci un pizzico di farina, bagnate col fondo della cottura dei Pollastri passato al setaccio, e ben digrassato; fate bollire un momento per digrassare di nuovo, aggiungeteci un pizzico di cerfoglio trito in filetti, imbianchito, e spremuto, e servite con sugo di limone sotto i petti, glassati con una glassa di vitella.

Pollastri alla Brunette.

Antrè = Abbiate due belli pollastri, fiambateli, spilluccateli, e sventrateli, lardateli per traverso di lardelli di lardo e prosciutto rifilati al paro della carne, trussateli colle zampe infilate dentro il corpo sotto le coscie, fateli rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d' olio caldo, e sugo di mezzo limone. Prendete un'altra cazzarola, metteteci nel fondo qualche fetta di vitella, aggiustateci sopra i pollastri, versateci sopra l' olio, e l' agro con cui l' avete passati, aggiungeteci un mazzetto d' erbe

be diverse, poco sale, pepe schiacciato, due fette di limone senza scorza, coprite con fette di lardo, e un foglio di carta, fate sudare circa mezz' ora, con cenere calda sotto, e sopra; indi bagnate con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco, altrettanto brodo buono, fate finire di cuocere. Quando saranno cotti, passate al setaccio il fondo della cottura, digrassatelo, metteteci un pezzo di butirro maneggiato nella farina, fate stringere, bollire, e depurare sopra il fuoco, e servite sopra i pollastri con un poco di dragoncello trito imbianchito, ben spremuto, e sugo di limone.

Pollastri all' Ammiraglio.

Antrè = Fiambate due, o tre Pollastri, spilluccateli, e sventrateli, trussateli colle zampe infilate nel corpo sotto le coscie; riempiteli con un pezzetto di butirro condito di sale, e pepe schiacciato; fateli cuocere allo spiedo involti in una Papigliotta. Vedetela *pag.* 10. Quando saranno cotti, e nel momento di servire, scartateli, e serviteli che siano bianchissimi, e ben scolati dal grasso, con sotto una Salsa all' Italiana chiara, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 64.

Pollastri alla Barrì.

Antrè = Prendete tre belli pollastrelli bianchi, e grassi, fiambateli, spilluccateli, e sventrateli, riempiteli di un picciolo Ragù crudo d' animelle, tartufi ec., che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.* cuciteli, trussateli colle zampe infilate sotto le coscie dentro il corpo; metteteli in una cazzarola con una fetta di limone senza scorza sul petto, fette di lardo sotto, e sopra, ba-

bagnate colla Poele se l' avete, altrimenti, un mazzetto d' erbe diverse, una fetta di prosciutto, due scalogne, sale, pepe sano, poco brodo, coprite con un foglio di carta, fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotti, levateli dalla Bresa, scuciteli, scolateli, poneteli sopra il piatto, e serviteli con sotto una Salsa chiara al petrosemolo. Vedetela nel *Tom. I. pag.* 79.

Pollastri all' Italiana.

Antré = Fate un Ragù come siegue. Prendete otto, o dieci cipollette quasi cotte con brodo, mettetele in una cazzarola con due tartufi tagliati in fette, petrosemolo, e scalogna trita, un' idea di basilico in polvere, un cucchiajo d' olio buono; passate sopra un fuoco leggiero, aggiungeteci in fine qualche fegatino di pollo tagliato in dadini, sale, pepe schiacciato. Quando il tutto sarà cotto, abbiate due Pollastri grassi, fiambateli, spilluccateli, levategli l' osso del petto, e sventrateli dalla parte di sopra, riempiteli col sudetto Ragù, cuciteli, trussateli colle zampe infilate sotto le coscie dentro il corpo, infilateli ad uno spiedino; avvolgeteli in una Papigliotta. Vedetela *pag.* 10.; legate questo spiedino ad uno grande, fateli cuocere arrosto. Quando saranno cotti, e nel momento di servire, scartateli, scuciteli, che siano bianchissimi, e serviteli con sotto una Salsa all' Aspic, o altra Salsa chiara di vostro genio. Quella all' Aspic la trovarete nel *Tom. I. pag* 74. Potete anche servirli con sotto un buon Culì di pomidoro, o Italiana chiara.

Pollastri alla Folette.

Antrè = Prendete trè o quattro Pollastrelli, se sono vivi ammazzateli, e pelateli come ho detto alla Fricassè alla Fermiera *pag.* 24. sventrateli, farsiteli del loro fegato trito, e condito con erbe fine, lardo rapato, butirro, sale, pepe schiacciato, trussateli colle zampe dentro il corpo dalla parte di sotto, infilateli ad uno spiedino, e fateli cuocere in una Papigliotta come sopra. Intanto fate un Ragù come siegue: intagliate propriamente una carota, o due, a guisa di piccioli prugnoli, una rapa a spicchi, sei cipollette bianche; imbianchite il tutto all' acqua bollente, fate cuocere con buon brodo bianco, o Consomè, e un pezzetto di prosciùtto. Mettete in una cazzarola qualche tartufo fresco, o secco, tagliato in rotelline, qualche prugnolo, una fetta di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, un pezzo di butirro, passate sopra il fuoco, aggiungeteci, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, fatelo consumare di nuovo, bagnate con Culì, fate cuocere dolcemente. Quando sarà cotto, digrassate, levate il prosciutto, e mazzetto, metteteci le cipollette, carote, e rape intagliate, mezza dozzina d'olive dissossate, ripiene, e cotte a parte in una picciola bresa, un poco di petrosemolo trito imbianchito, e ben spremuto, e servite questo Ragù con sugo di limone, sopra i Pollastri suddetti, scartati, e ben scolati dal grasso.

Pollastri alla Cavaliera.

Antrè = Fiambate, e spilluccate due, o trè Pollastri, sventrateli, lardateli per traverso di lardelli di lardo, e prosciutto, tagliati al paro della carne, infilategli le zampe dentro il corpo, batteteli, e appianateli sul petto, marinateli trè o quattro ore con olio, tre fette di limone senza scorza, fusti di petrosemolo, mezza cipolla in fette, due spicchi d'aglio, due garofani, un poco di basilico, la quarta parte di una foglia di alloro, sale, pepe schiacciato, avvolgete i Pollastri di fette di lardo, involtateli con doppj fogli di carta uniti a tutta la loro marinada, legateli, fateli cuocere dolcemente sopra la gratella. Allorchè saranno cotti, scartateli, levategli le fette di lardo, e tutte le erbe, e serviteli con sopra una buona Salsa all' Italiana rossa, ovvero un Ragù di carote. La Salsa la trovarete nel *Tom. I. pag.* 65. Il Ragù nel *Tom. IV. Cap I.*

Pollastri alla Contessa.

Antrè = Prendete due, o trè belli Pollastri grassi, e bianchi, fiambateli, spilluccateli, e dissossateli del tutto, riempiteli, di un Salpicone crudo d'animelle, tartufi, prugnoli ec., che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cuciteli, che restino perfettamente tondi come Pomi, fateli rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro squagliato, e sugo di limone; poneteli poscia in un' altra cazzarola con sopra una fetta di limone senza scorza per ciascheduno, e fette di lardo sotto, e sopra, una fetta di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, una scalogna, sale, pepe sano, poco brodo,

do, mezzo bicchiere di vino bianco bollente; coprite con un foglio di carta, fate cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando saranno cotti, e nel momento di servire, scolateli dalla bresa, scuciteli, infilategli una loro zampa nel mezzo di sopra, scortata, tagliate le dita, e col solo piede di fuori, e serviteli con sotto un Ragù di code e culì di gamberi, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*

Pollastri al Sultano.

Antrè = Fiambate, spilluccate, e dissossate due Pollastri mezzani, bianchi, e grassi, alla riserva delle coscie, e ale; Abbiate otto cipollette bianche cotte due terzi in un buon brodo, aggiungeteci due o tre tartufi tagliati in grossi dadini, i fegati de' Pollastri tagliati egualmente in dadini, sale, pepe schiacciato, petrosemolo, cipolletta, scalogna, il tutto trito fino, un' idea di basilico in polvere, un poco d'ollo, o lardo rapato squagliato, riempiteci i Pollastri, cuciteli, trussateli colle zampe rivoltate sopra le coscie, e alquanto rotondetti; fateli rinvenire sopra il fuoco in una cazzarola con un poco di butirro; fateli cuocere allo spiedo involtati in una Papigliotta, vedetela *pag.* 10. Quando saranno cotti, e nel momento di servire, scartateli, scuciteli, e serviteli con sotto una Salsa al Sultano, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 87.

Pollastri alla Puselle.

Antrè = Abbiate quattro Pollastri dei più piccioli, spennateli all' acqua calda, e sventrateli, riempiteli col loro tegato trito, mescolato con petrosemolo, scalogna, cipolietta, uno,

o due tartufi, il tutto trito, una punta d'aglio, lardo rapato, un poco di butirro, sale, pepe schiacciato, un' idea di basilico in polvere, due rossi d' uova crudi, sugo di limone; trussateli colle zampe dentro il corpo infilate dalla parte da basso; fateli rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro squagliato, e sugo di limone; infilateli ad uno spiedino, avvolgeteli in una Papigliotta; legate questo spiedino ad uno grande, fateli cuocere arrosto. Quando saranno cotti, scartateli, che siano bianchi, scolateli, e servitali con sotto una Salsa alli Cedrioletti, che trovarete nel *Tom. I, pag.* 91. La Papigliotta *pag.* 10.

Pollastri alla Conti.

Antré = Fiambate due, o trè belli Pollastri, spilluccateli, levategli l' osso del petto, farsiteli di una farsa delicata di Chenef, vedetela nel *Tomo IV. Cap. I.*, cuciteli, trussateli colle zampe dentro il corpo infilate sotto le coscie, e col petto infuori, e ben attondato; metteteli in una cazzarola con una fetta di limone senza scorza sul petto di ciascheduno, acciò restino bianchi, fette di lardo sotto, e sopra, bagnate colla Poele se l'avete, altrimenti un poco di brodo, un mazzetto d' erbe diverse, una fetta di prosciutto, due scalogne, sale, pepe sano, quattro garofani, coprite con un foglio di carta, fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotti, scuciteue uno per volta, e sul petto fategli un bel fiore, con tartufi, carote, rapa, prosciutto, il tutto cotto in buon brodo, fusti di petrosemolo, e foglie di dragoncello, per formare

mare i rami, e le foglie de' fiori. Allorchè sarà finito, copritelo con un foglio di carta baguata nel brodo, tenetelo caldo nella sua cazzarola in tanto che fate l' altro. Nel lavoro di sì fatti piatti ordinariamente si tengono i fiori belli e composti tramezzo un pannolino, o carta bagnata con brodo, e in un momento si aggiustano sul petto del pollo. Serviteli con sotto una Salsa al butirro di gamberi, o Italiana verde, ovvero una Salsa chiara al dragoncello. Queste Salse le trovarete tutte nel *Tom. I. Cap. I.* Se volete, potete servire i Pollastri nel loro stato naturale, senza farsa di Chenef.

Pollastri al Monarca.

Antrè = Fiambate, spilluccate, e dissossate del tutto due Pollastri non tanto piccioli, tagliate ognuno in quattro parti eguali, mettete in ogni quarto un picciolo Ragù crudo di animelle, prugnoli ec., che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cuciteli, infilategli le zampe spilluccate, tagliate la metà più corte, e spuntate le dita, nel sito delle coscie; marinate tutti questi quarti con sale, pepe schiacciato, noce moscata, petrosemolo, scalogna, cipolletta, prugnoli, il tutto trito, otto tartufi mezzani intieri ben mondati, lardo rapato squagliato, un poco d' olio, di butirro, stendete sulla tovaglia trè fogli di carta reale, metteteci sopra qualche fetta di lardo, e di prosciutto, i quarti de' pollastri bene aggiustati, e stretti insieme, versateci il condimento con tutte l' erbe fine, e tartufi, coprite con altrettante fette di lardo, e prosciutto, avvolgeteli col-

colla carta come una Papigliotta riquadrata, legatela con spago, fatela cuocere a un forno temperato circa un' ora; o sopra la gratella circa un' ora, e mezza, untata d' olio al di fuori. Quando i Pollastri saranno cotti, scartateli, radunate tutte l' erbe fine, e tartufi, mettete in una cazzarola col sugo che avranno reso i Pollastri, aggiungeteci un poco di Culì, trè cucchiaj di vino bianco, o di Sciampagna consumato per metà; fate bollire un momento per disgrassare; scucite i quarti dei Pollastri, poneteli sopra il piatto ben scolati dal grasso, guarniteli colli tartufi, e otto gamberi cotti e mondati, e serviteci sopra la suddetta Salsa con sugo di limone.

Pollastri alla Delfina.

Antrè = Fiambate due o trè Pollastri bianchi, e grassi, spilluccateli, farsiteli del loro fegato trito, mescolato con prugnoli, petrosemolo, scalogna, cipolletta, il tutto trito, un poco di basilico in polvere, un grosso pezzo di butirro, sale, pepe schiacciato, noce moscata, due rossi d' uova crudi, trussateli colle zampe infilate sotto le coscie dentro il corpo; fateli cuocere allo spiedo involti in una Papigliotta. Vedetela *pag.* 10. Quando saranno cotti scartateli, scolateli, e serviteli con sotto una Salsa alla Ravigotta, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 67.

Pollastri alla Tartara.

Antrè = Sventrate due o trè Pollastri, tagliategli le zampe, incosciateli come per Allesso, fiambateli, spilluccateli, e tagliateli in mezzo, levategli l' osso del petto, marinateli con olio, sa-

sale, e pepe schiacciato; poco prima di servire fateli cuocere dolcemente sopra la gratella di un bel color d'oro, aspergendoli coll'olio della marinada, che sia caldo, e serviteli con sotto una Salsa alla Remolada calda, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 68.

Pollastri alla Serten.

Antrè = Quando averete fiambato, e spilluccato due, o trè Pollastri bianchi, teneri, e grassi, dissossateli del tutto alla riserva delle coscie, ale, e groppone, riempiteli di un Ragù di fegatini, tartufi, code di gamberi ec., che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cuciteli, dategli la loro primiera forma, colle zampe ripiegate dentro il corpo infilate sotto le coscie; fateli rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, e sugo di limone, indi asciugateli, avvolgeteli in una Papigliotta. Vedetela *pag.* 10., fateli cuocere allo spiedo. Quando saranno cotti, scartateli, che siano bianchissimi, scolateli dal grasso, scuciteli, e serviteli con sotto una Salsa all'Essenza di tartufi, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 15.

Pollastri in Fricandò.

Antré = Fiambate trè belli Pollastri grassi, e bianchi, spilluccateli, dissossateli del tutto alla riserva delle ale, e del groppone, riempiteli di un Ragù crudo d'animelle, tartufi, prugnoli ec., che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cuciteli, rendetegli la loro forma primiera, trussateli colle zampe infilate nel sito delle coscie, spilluccate, tagliate la metà più corte, e spuntate le dita; fateli rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro squa-

glia-

gliato, e sugo di limone; indi asciugateli, piccategli tutto il di sopra di minuto lardo, poneteli in una cazzarola, con un pezzo di prosciutto, qualche dadino di vitella se l'avete, un mazzetto d'erbe diverse, due scalogne, poco brodo, coprite con fette di lardo, e un foglio di carta, fate cuocere con fuoco sotto, e sopra. Allorchè saranno cotti, passate al setaccio il fondo della bresa, aggiungeteci un poco di brodo colorito, digrassate, fate consumare al punto di una glassa. Scolate i Pollastri, scuciteli, glassategli tutto il di sopra piccato, e serviteli con sotto una Salsa d'acetosa, che trovarete nel *Tom.I. pag.* 75. Il modo di dissossare i Polli vedetelo nel principio della Polleria. *Tom. II.*

Pollastri all' Eminence.

Antré = Vedete Tocchino allo Scarlatto *Tom. II. pag.* 161. I Pollastri si apprestano nello stesso modo.

Pollastri al Verd-pré.

Antrè = Prendete due o trè Pollastri eguali, fiambateli, spilluccateli, e sventrateli, riempiteli di un picciolo Ragù crudo d'animelle, e tartufi; lardo rapato ec., che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.* cuciteli, fateli cuocere allo spiedo involtati in una Papigliotta. Allorchè saranno cotti scartateli, scuciteli, e serviteli con una Salsa fatta in questa maniera. Ponete in una cazzarola un pezzo di butirro, un poco di farina, uno spicchio d'aglio infilato con un garofano, consomè, o altro brodo bianco, quanto richiede la quantità della Salsa, sale, pepe schiacciato, noce moscata, una buona porzione di petrosemolo trito fino, imbianchi-

chito all' acqua bollente, e ben spremuto; lasciate il tutto in infusione circa un' ora. Nel momento di servire fate stringere la Salsa sopra il fuoco, levate l' olio, e servitela sopra i Pollastri con un gran sugo di limone. La Papigliotta vedetela alla *pag.* 105. *Tom. II.*

Pollastri in Granadine.

Antrè = Fate un Salpiccone crudo di animelle, fegatini ec., che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.* Prendete due, o tre Pollastri eguali, fiambateli, spilluccateli, e dissossateli del tutto. Riempiteli col Salpiccone suddetto, cuciteli, dategli una forma rotonda, fateli rinvenire sul fuoco in una cazzarola con un poco di butirro, e sugo di limone, asciugateli, fateli raffreddare, piccategli tutto il di sopra di minuto lardo; metteteli in una cazzarola con qualche fetta di vitella, di lardo, e di prosciutto sotto e sopra, un mazzetto d' erbe diverse, due scalogne, due garofani, brodo quanto basti, coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotti, passate al setaccio il fondo della bresa, aggiungeteci un poco di brodo alquanto colorito, digrassatelo, fatelo consumare sopra un fuoco gagliardo al punto di una glassa, glassateci il di sopra delle Granadine, prima scucite, e ben scolate, e servitele con sotto una Salsa d' Erba, o un Cull colorito, oppure un Ragù di vostro genio. Vedete i loro Articoli *Tom. I.* e *IV.*

Pollastri alli Gamberi.

Antrè = Abbiate quattro piccioli Pollastrelli, fiambateli, sventrateli, e trussategli le zampe den-

dentro il corpo, infilandogliele dalla parte da basso; metteteli in una cazzarola, con quattro belli gamberi vivi legati con filo, copriteli di fette di lardo sotto e sopra, un' mazzetto d' erbe diverse, una cipolletta con due garofani, uno spicchio d' aglio, due scalogne, una fetta di prosciutto, un bicchiere di brodo buono, sale, pepe schiacciato, coprite con un foglio di carta, fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Allorchè saranno cotti, scolateli dalla bresa, e serviteli guarniti coi Gamberi mondati, otto picciole Chenef, e sopra una buona Salsa al Culì di Gamberi, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 8. La Farsa di Chenef nel *Tom. IV. Cap. I.*

Pollastri alli Tartufi.

Antrè = Prendete cinque, o sei tartufi, mondateli, intagliateli a guisa di grosse olive, tritate le rifilature. Abbiate due, o tre Pollastri bianchi, e grassi, fiambateli, spilluccateli, sventrateli, levategli l' osso del petto, pulite i fegatini dal fiele, tritateli, aggiungeteci, petrosemolo, scalogna, una punta d' aglio, li retagli de' tartufi suddetti, il tutto trito, sale, pepe schiacciato, maneggiato il tutto con lardo rapato, e un poco di butirro, riempiteci i Pollastri, cuciteli, trussateli colle zampe dentro il corpo infilate sotto le coscie; mettete in una cazzarola qualche fetta di vitella, una fetta di prosciutto, aggiustateci sopra i Pollastri, negli angoli ponete i tartufi intagliati, un mazzetto d' erbe diverse, due scalogne, due cucchiaj d' olio fino, sale, pepe sano, coprite con fette di lardo, e un foglio di carta; fa-

fate sudare con picciolo fuoco sotto e sopra circa un quarto d' ora ; indi bagnate con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco, altrettanto brodo, coprite con un foglio di carta, fate finire di cuocere. Quando saranno cotti, passate in una cazzarola sopra il fuoco un poco di butirro con un pizzico di farina, fate venire color d' oro, movendo sempre, aggiungeteci poscia due scalogne trite, bagnate col fondo della cottura dei Pollastri passato al setaccio, e ben digrassato, un pochetto di sugo, che il colore sia biondo, fate bollire dolcemente per digrassare ; scolate i Pollastri dal grasso, scuciteli, e serviteli con i tartufi intorno, e la Salsa sopra con sugo di limone, e petrosemolo trito imbianchito, e ben spremuto. Li potete anche far cuocere allo spiedo involti in una Papigliotta, e servirli con sotto un Ragù di tartufi. Se in luogo di riempirli colla farsa di Gratino, vi volete servire di un Ragù d' animelle, o Salpiccone con qualche dado di tartufo, ciò dipenderà dalla volontà, volendoli peraltro cuocere alla bresa; ma per la Papigliotta debbono essere ripieni col loro fegato, o sia farsa di Gratino, come ho accennato di sopra.

Pollastri alle Dovette Composte.

Antrè = Sventrate, fiambate, e spilluccate due Pollastri, tagliateli in quarti, fateli sgorgare nell' acqua vicino al fuoco, asciugateli, metteteli in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra, una fetta di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, un pezzo di butirro maneggiato con un poco di farina, un bicchie-

re di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, altrettanto brodo bianco, sale, pepe sano, trè garofani, coprite con un foglio di carta, fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotti, passate al setaccio il fondo della Salsa, digrassatelo, legatelo sopra il fuoco con una liason di trè rossi di uova stemperata con un poco della stessa Salsa, e sugo di limone, metteteci dentro delle uovette composte; aggiustate i pezzi di Pollastro sopra il piatto, e serviteci sopra la Salsa colle picciole uovette. Il modo di fare le Uovette lo trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*

Pollastri alla Siciliana.

Antrè = Fiambate, spilluccate, e sventrate due, o trè belli Pollastri, levategli l' osso del petto, riempiteli con un Ragù crudo d' animelle, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cuciteli, trussateli colle zampe dentro il corpo infilate sotto le coscie, metteteli in una cazzarola con una fetta di limone senza scorza sopra il petto, fette di lardo sotto, e sopra, una fetta di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, due scalogne, poco sale, pepe sano, poco brodo, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco, consumato per metà, coprite con un foglio di carta, fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotti; scolateli, scuciteli, poneteli sul piatto, guarniteli di Pomidoro di Sicilia in Chenef, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, e serviteli con sopra una Salsa al Culì di Pomidoro. Vedetela nel *Tom. I. pag.* 13. Li potete servire senza ripieno, cioè nel loro stato naturale; ovvero dis-

dissossati del tutto, e ripieni e cotti come i Pollastri in Granadine. Vedeteli *pag.* 41.

Pollastri alla Stachemberg.

Antrè = Prendete quattro Pollastri piccioli, grassi, e teneri, fiambateli, spilluccateli, e levategli i mezzi petti senza la pelle attaccata, batteteli un poco leggiermente per appianarli col manico del coltello; marinateli sopra un piatto con petrosemolo, scalogna, cipolletta, prugnoli, due foglie di basilico, una punta d'aglio, il tutto trito fino, sale, pepe schiacciato, noce moscata, olio fino; aggiustate li otto mezzi petti sopra un'altro piatto, che non stiano uno sopra all' altro, versateci sopra tutto il condimento, coprite con carta. Nel momento di servire ponete il piatto sopra un fuoco allegro; quando saranno cotti da una parte voltateli dall'altra, mentre non richiedono che mezzo quarto d'ora di cottura; indi metteteli sopra il piatto che dovete servire, copriteli e teneteli caldi; ponete nel piatto dove hanno cotto un poco di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, Culì quanto basti per la Salsa; fate bollire, digrassatela, e servitela, che sia poca con sugo di limone sopra i petti.

Pollastri alla Liason.

Antrè = Fate cuocere due belli Pollastri, aggiustati propriamente, in una picciola bresa ristretta, e ben fatta, e una fetta di limone senza scorza sul petto. Allorchè sono cotti, scolateli, e serviteli con sopra una Salsa alla liason, che farete in questa maniera. Passate al setaccio il fondo della bresa dei Pollastri, digrassatela, aggiungeteci un pezzo di butirro maneggiato con

con un poco di farina, fatela bollire ancora dolcemente, digrassatela di nuovo, e ripassatela al setaccio, legatela con una liason di tre rossi d'uova stemperata con un poco di brodo freddo, sugo di limone, e petrosemolo trito imbianchito, un poco di noce moscata, e servitela sopra i Pollastri.

Pollastri all' Inglese.

Antrè = Fate stringere sul fuoco una panata, fatta con fiore di latte, quando sarà ben stretta, aggiungeteci quattro rossi d' uova duri, e triti, un pezzo di butirro, petrosemolo, scalogna, cipolletta, basilico, persa, il tutto trito fino, sale, pepe schiacciato, noce moscata, tre rossi d' uova crudi, mescolate il tutto bene. Abbiate due Pollastri, fiambati, spilluccati, e sventrati, riempiteli colla farsa suddetta, trussateli colle zampe ripiegate sulle coscie, involtateli di fette di lardo, due fette di limone senza scorza sul petto, acciò restino bianchi; fateli cuocere arrosto involtati di carta, e serviteli con sotto una Salsa fatta in questa maniera. Ponete in una cazzarola un pezzo di butirro, un poco di farina, i fegati dei Pollastri cotti, un pizzico di capperi, un' alice, il tutto trito, un pochetto d' aceto di Dragoncello, sale, pepe schiacciato, noce moscata; fate stringere sopra il fuoco come una Salsa bianca.

Pollastri alla Rena.

Antrè = Questi si apprestano precisamente come la Pollanca. Vedetela nel *Tom. II. pag.* 181., e si servono nello stesso modo.

Pollastri alla Buon' Amica;

Antrè = Quando avrete fiambati, spilluccati, e sventrati due Pollastri, farsiteli del loro fegato trito, mescolato con petrosemolo, scalogna, una punta d' aglio, il tutto trito, un'idea di basilico in polvere, lardo rapato, un pezzo di butirro, sale, e pepe schiacciato, un rosso d' uovo crudo; lardategli i petti per traverso di lardelli di lardo, e prosciutto, trussateli colle zampe rivoltate sopra le coscie, metteteli in una cazzarola con fette di lardo sotto, e sopra, due garofani, fette di cipolla, di carota, di panè, due scalogne, fusti di petrosemolo, due fette di limone senza scorza, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, altrettanto brodo, sale, pepe schiacciato, coprite con un foglio di carta; fate cuocere leggiermente con fuoco sotto e sopra, o tramezzo due ceneri calde. Allorchè saranno cotti, passate al setaccio il fondo della cottura, digrassatelo, aggiungeteci un pezzo di butirro maneggiato nella farina, fate stringere la Salsa sopra il fuoco; e servitela sopra i Pollastri.

Pollastri alla Giardiniera.

Antrê = Benchè i Pollastri alla Giardiniera si preparino nella stessa maniera che le Coscie di Tocchino *Tom. II. pag. 169.* Nulladimeno si apprestano anche come siegue. Mettete in una cazzarola qualche dadino, o fettina di vitella, e di prosciutto, qualche fetta di carota, di cipolla, di panè, un poco di butirro, fate sudare, e un poco attaccare sopra il fuoco, bagnate allora con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, altrettanto bro-

brodo bianco buono, aggiungeteci due scalogne, uno spicchio d' aglio, qualche foglia di basilico, due garofani; fate bollire a picciolo fuoco, e consumare al punto di una Salsa, digrassatela, passatela al setaccio, aggiungeteci una buona quantità di cerfoglio trito imbianchito, e ben spremuto, un pezzo di butirro maneggiato nella farina, sale, pepe schiacciato, noce moscata, fatela stringere sopra il fuoco, e servitela con sugo di limone sopra a due, o tre Pollastri cotti in Papigliotta allo spiedo, o al forno. Vedete Pollanca in Papigliotta nel *Tom. II. pag.* 185.

Pollastri alla Senteminult.

Antré = Prendete due Pollastri grassi, e bene in carne, fiambateli, spilluccateli, e sventrateli, trussateli colle zampe nel corpo infilate sotto le coscie, appianateli un poco, lardateli per traverso di lardelli di lardo, e prosciutto, fateli cuocere in una Senteminult, come le Ale *Tom. II. pag.* 136. Quando saranno cotti, scolateli, poneteli sopra un piatto, ungeteli bene col grasso della cottura mescolato con un rosso d'uovo, spolverizzateli di mollica di pane grattata fina; fategli gocciolare sopra un poco di butirro chiarificato, e prendere un bel color d'oro ad un forno temperato, o sotto un coperchio da campagna, e serviteli con sotto una Salsa alla Nivernoese, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 66., o altra di vostro genio.

Pollastri alla Ravigotta.

Antré = Fiambate, spilluccate, e sventrate due, o tre Pollastri, che siano grassi, e frolli al suo punto, trussateli colle zampe ripiegate sulle coscie; metteteli in una cazzarola con fette

di

di lardo sotto e sopra; un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, due scalogne, uno spicchio d'aglio, due garofani, sale, pepe schiacciato, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, poco brodo, coprite con un foglio di carta, fate cuocere con fuoco sotto e sopra; quando saranno cotti, scolateli, e serviteli con sopra una Salsa alla Ravigotta, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 67.

Pollastri al Seladone.

Antré = Abbiate tre belli Pollastri cotti in Papigliotta ben bianchi. Vedetela alla *pag.* 10. Nel momento di servire scartateli, scolateli dal grasso, e serviteli con sotto una buona Salsa al Seladone, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 71., ovvero fate una Salsa come siegue. Imbianchite all' acqua bollente un pugno di petrosemolo, passatelo alla fresca, spremetelo un poco, pestatelo nel mortajo ben fino; mettetelo in una cazzarola con un pezzo di butirro, passatelo sopra un fuoco leggiero per lo spazio di un quarto d' ora, acciò s' incorpori bene col petrosemolo, passatelo allora per la stamina, o setaccio, che sia ben verde. Prendete una cazzarola poneteci un bicchiere di consomè, o altro brodo bianco buono, fatelo consumare per metà, aggiungeteci il butirro suddetto mescolato con un poco di farina, sale, pepe schiacciato, noce moscata, fate stringere sopra il fuoco, e servite sotto i Pollastri con un buon sugo di limone.

Pollastri alla Duchessa.

Antrè = Abbiate trè Pollastrelli ben trussati, fateli cuocere in una Papigliotta allo spiedo. Vedete Pollanca nel *Tom. II. pag.* 185. Quando saranno cotti, e ben bianchi, scartateli, scolateli dal grasso, poneteli sopra il piatto, e guarniteli di carciofoletti cotti in un bianco, che trovarete all'Articolo delle Guarnizioni *Tom. IV. Cap. I.*, e serviteli con sotto una Salsa fatta come siegue. Passate sopra il fuoco in una cazzarola un pezzo di butirro con petrosemolo, scalogna, cipolletta, prugnoli, una punta d'aglio, il tutto trito fino, bagnate poscia con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, altrettanto brodo alquanto colorito, una rametta di finocchio selvatico, che levarete subito dopo due o trè bolli, condite di sale, pepe schiacciato. Fate bollire questa Salsa un quarto d'ora, indi digrassatela, e servitela sotto i Pollastri, e sopra i carciofoletti con sugo di limone.

Pollastri all' Ivoare.

Antrè = I Pollastri all'Ivoare si apprestano esattamente come il Tocchino. Vedete *Tom. II. pag.* 162.

Pollastri alli Piselli fini.

Antrè = Prendete trè Pollastrelli grassi, fiambateli, spillaccateli, sventrateli, e trussateli colle zampe dentro il corpo, metteteli in una cazzarola con un pezzo di prosciutto, un pezzo di butirro, un mazzetto d'erbe diverse, con mezza libbra, o più di piselli fini, sale, pepe schiacciato; passate sopra il fuoco; quando

do principieranno ad asciugarsi, metteteci un buon pizzico di farina, bagnate con brodo bianco; fate bollire, e consumare la Salsa al suo punto. Quando saranno cotti levate il prosciutto, il mazzetto, legate, con una liason di trè rossi d'uova stemperata con un poco di latte, o brodo, un pochetto di zucchero in pane, ma poco, e servite con sugo di limone.

Pollastri all'Agresto.

Antrè = Fiambate, spilluccate, e sventrate due o trè Pollastri, trussateli colle zampe dentro il corpo infilate sotto le coscie, metteteli in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra, una fetta di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, sale, pepe sano, due garofani, un bicchiere di brodo bianco buono, copriteli con un foglio di carta; fateli cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotti, scolateli, e serviteli con sopra una Salsa all'agresto, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 82.

Pollastri alla Vestale.

Antrè = Quando averete fiambati, e spilluccati due belli Pollastri, sventrateli dalla parte di sopra levandogli l'osso del petto, riempiteli con farsa di Chenef, un poco della quale mescolarete con due cucchiaj di fiore di latte freddo, che farete entrare tra carne e pelle, sopra il petto de' Pollastri, cuciteli, trussateli colle zampe dentro il corpo; metteteli in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, fettine di cipolla, e di carota, due scalogne, due garofani, uno spicchio d'aglio, sale, pepe sano, mezzo bicchiere di latte, al-

trettanto brodo buono, coprite con un foglio di carta, fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Allorchè saranno cotti, scuciteli, scolateli, e serviteli con sotto una Salsa chiara all' eplusce. Vedete Tocchino all' Ivoare *pag.* 162. *Tom. II.* La farsa di Chenef nel *Tom. IV. Cap. I.*

Pollastri alla Singarà.

Antrè = Dissossate del tutto due Pollastri, dopo averli fiambati, e spilluccati, riempiteli d' un Salpiccone, o Ragù d' animelle crudo, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cuciteli, e formatene come due borse. Fateli cuocere come le animelle di mongana alla Singarà, che potete vedere nel *Tom. I. pag.* 177., ma con un poco di vino bianco bollente, che siano ben glassati, e di un bel color d' oro, e serviteli, scuciti, e scolati dal grasso, con sotto una Salsa d' erba, o chiara, o legata di vostro genio. Vedete l' Articolo delle Salse *Tom. I.*

Pollastri Glassati.

Antrè = Levate l' osso del petto a due Pollastri, dopo averli fiambati, spilluccati, e sventrati dalla parte di sopra, riempiteli d' un Ragù crudo d'animelle, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cuciteli, fateli rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di butirro squagliato, e sugo di limone; indi asciugateli, piccategli tutto il petto di minuto lardo; metteteli in una cazzarola con due fette di vitella, una fetta di prosciutto, qualche prugnolo se sarà la stagione, un mazzetto d' erbe diverse due scalogne, poco brodo, poco sale, pepe sano; copriteli con un foglio di carta, fateli cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saran-

ranno cotti, passate al setaccio il fondo della cottura, aggiungeteci un poco di brodo colorito, digrassatelo, fatelo consumare al punto di una bella glassa; scolate i Pollastri, scuciteli, e glassategli tutta la parte piccata, e serviteli con sotto un Ragù melè, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*

Pollastri alla Moscovita.

Antrè = Prendete due belli Pollastri, fiambateli, spilluccateli, levategli l'osso del petto, sventrateli dalla parte di sopra, riempiteli con un grosso Salpiccone crudo, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cuciteli, trussateli colle zampe dentro il corpo infilate sotto le coscie, fateli rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro squagliato, e sugo di limone; metteteli in una altra cazzarola con una fetta di limone senza scorza sul petto, e fette di lardo sotto e sopra, qualche fetta di vitella, una di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, due scalogne, poco brodo, sale, trè garofani, pepe sano, copriteli con un foglio di carta, fateli cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotti, passate al setaccio il fondo della Salsa, digrassatelo, fatelo consumare al suo punto; aggiungeteci un pezzo di butirro maneggiato con un pizzico di farina, una liason di trè rossi d' uova stemperata con fiore di latte o brodo; fatela stringere sopra il fuoco, e servitela sopra i Pollastri bene asciugati dal grasso, con sugo di limone.

Pollastri alla Sassone.

Antrè = Abbiate trè piccioli Pollastri grassi, e bianchi, fiambateli, spilluccateli, levategli l'osso del petto, e sventrateli dalla parte di sopra, riempiteli di un picciolo Ragù cotto composto di animelle, fegatini, code di gamberi, tartufi, prugnoli ec., che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.* trussateli come i precedenti, fateli rinvenire e cuocere nella stessa maniera, alla riserva della vitella, e serviteli con sotto una Salsa alla Sassone, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 75.

Pollastri alla Scalogna.

Antrè = Fiambate, spilluccate, e sventrate tre belli Pollastri, riempiteli con un pezzetto di butirro condito con sale, e pepe schiacciato; fateli cuocere involti in una Papigliotta. Vedete Pollanca in Papigliotta *Tom. II. pag.* 185., e serviteli bianchissimi, e ben scolati dal grasso, con sotto una Salsa alla Scalogna, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 91. Se volete li potete riempire come i precedenti, ma senza code di gamberi.

Pollastri alla Marmotte.

Antrè = Fate un Ragù alla Marmotte, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, e servitelo sopra due, o trè Pollastri cotti in Papigliotta come li precedenti.

Pollastri alla Pimpinella.

Antrè = Fiambate, spilluccate, e sventrate due, o trè Pollastri, riempiteli con un pezzetto di butirro mescolato con petrosemolo, scalogna, cipolletta, una punta d'aglio, tartufi, prugnoli, il tutto trito fino, basilico, per-

persa in polvere, sale, pepe schiacciato, noce moscata, due rossi d'uova crude, sugo di limone; trussateli colle zampe dentro il corpo infilate sotto le coscie, avvolgeteli in una Papigliotta, fateli cuocere arrosto. Quando saranno cotti, e nel momento di servire scartateli, e scolateli, che siano bianchissimi, e serviteli con sotto una Salsa alla Pimpinella, e sugo di limone. La Salsa la farete con un poco di brodo chiaro alquanto colorito, e frondette di Pimpinella trite, imbianchite all' acqua bollente, e ben spremute, sale, pepe schiacciato, fate dare un bollo, e servite con sugo di limone.

Pollastri all' Olandese.

Antrè = Dopo che averete fiambato, spilluccato, e sventrato due, o trè Pollastri, trussateli colle zampe nel corpo. Fateli cuocere esattamente come una Fricassè, vedete *pag.* 21. Allorchè saranno cotti, poneteli in un' altra cazzarola, passateci dentro la Salsa col setaccio ben digrassata, e legateli ben bollenti con una liason di trè rossi d'uova, stemperata con un poco di brodo, e un verde come troverete descritto nel *Tom. I. pag.* 20., e servite con un buon sugo di limone.

Pollastri al Finocchio.

Antrè = Accomodate due, o trè Pollastri, come per cuocere in Papigliotta allo spiedo; metteteli in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, due fette di limone senza scorza, due scalogne, sale, trè garofani, pepe sano, mezzo bicchiere di vino di Sciam-

pa-

pagna, o altro vino bianco consumato per metà, altrettanto brodo, coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Allorchè saranno cotti passate al setaccio il fondo della cottura, digrassatelo, che sia giusto di sale, aggiungeteci un pezzo di butirro maneggiato nella farina, qualche foglia di finocchio selvatico trito, imbianchito, fate stringere sopra il fuoco, e bollire un quarto d' ora, schiumate bene, e servite sotto i Pollastri con sugo di limone. Potete servirli anche con sotto una Salsa al finocchio, che trovarete nel *Tom. I. pag* 80.

Pollastri al Fumè.

Antrè = Levate a due o trè piccioli Pollastri l' osso del petto, e sventrateli di sopra, dopo che saranno fiambati, e spilluccati, avendo sempre attenzione di non rompere la pelle. Tagliate il petto di due Beccaccie in fettine assai sottili, marinatele con olio, petrosemolo, scalogna, cipolletta, due tartufi, una punta d'aglio, il tutto trito, basilico, alloro, e persa in polvere, sale, pepe schiacciato; fate marinare due ora; indi riempiteci i Pollastri, cuciteli, trussateli colle zampe ne' lati delle coscie, avvolgeteli in una Papigliotta, fateli cuocere arrosto, e serviteli ben bianchi, scolati dal grasso, e scuciti con sotto una Salsa al Fumè, che farete colle carcasse delle beccaccie, e che trovarete nel *Tom. I. pag.* 68. La Papigliotta nel *Tom. II. pag.* 185.

Pollastri alla Parisienne.

Antrè = Dissossate del tutto trè, o quattro piccioli Pollastri, dopo fiambati, e spilluccati;

leva

levategli porzione della carne del petto, lasciandone un poco attaccata sopra la pelle; fatene una farfa di Chenef delicata, riempiteci i Pollastri, cuciteli, dategli una bella forma rotonda; fateli rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, e un poco di latte; indi scolateli sopra un panno pulito; quando saranno freddi, piccategli tutta la parte di sopra di minuto lardo. Fateli cuocere come Fricandò, glassateli nella stessa guisa, e serviteli scuciti, con sotto una Salsa chiara al dragoncello, che trovarete nel *Tom. I. pag. 79.*

Pollastri all' Inglese.

Antrè = Accomodate due, o trè Pollastri per cuocere in Papigliotta, riempiteli d' una farsa fatta col loro fegato trito, lardo rapato, butirro, petrosemolo, scalogna, cipolletta, persa, una punta d' aglio, il tutto trito fino, sale, pepe schiacciato, un rosso d' uovo crudo, mescolate il tutto bene; avvolgeteli di lardo, e fogli di carta; fateli cuocere allo spiedo, e serviteli ben bianchi con sopra una Salsa all' Inglese fatta in questa maniera. Prendete in una cazzarola un poco di brodo colorito, un pezzo di butirro, un poco di farina, tre scalogne trite lavate e spremute, un pizzico di capperi fini intieri, ovvero triti, un fegatino di pollo trito, due fette di limone senza scorza, sale, pepe schiacciato, noce moscata, fate stringere sopra il fuoco, e servite sopra i Pollastri, con un rosso d' uovo duro trito, e sugo di limone.

Pollastri alla Crema.

Antrè = Fiambate, spilluccate, e dissossate del tutto due o trè Pollastri, alla riserva delle zampe e ale, riempiteli di una Fricassè fatta di animelle di capretto, o di una animella di mongana, con tartufi, prugnoli ec., che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, ristretta, e con sugo di limone; cuciteli, trussateli colle zampe rivoltate nei lati, fateli rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, e sugo di limone, metteteli in un' altra cazzarola con fette di lardo sotto, e sopra, una fetta di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, due scalogne, un pezzo di butirro, un mezzo bicchiere di latte, altrettanto brodo, sale, trè garofani, pepe sano, coprite con un foglio di carta, fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotti scolateli, scuciteli, e serviteli con sotto una Salsa alla Crema. Vedete Piccioni alla Crema quì appresso.

Pollastri alla Sivette.

Antrè = Fate cuocere due o trè belli Pollastri in Papigliotta come il Gallinaccietto *Tom. II. pag. 156.* Quando saranno cotti, e ben bianchi, serviteli con sopra una Salsa come siegue. Mettete in una cazzarola un bicchiere di Restoran, o altro brodo colorito, un pezzo di butirro maneggiato nella farina, un pizzico di Sivette trita, lavata, e spremuta, sale, pepe schiacciato; fate stringere sopra il fuoco, e servite con sugo di limone.

Pollastri in Ecrevise.

Antrè = Abbiate trè belli Pollastri non tanto grossi, fiambateli, spilluccateli, e dissossateli del

del tutto, tagliateli nel mezzo per lungo, riempiteli di un Ragù crudo d' animelle, tartufi ec., che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.*; cuciteli, dategli una forma bislunga come un Gambero, che la coscia ne formi la coda; fateli rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di butirro squagliato, e sugo di limone; poscia metteteli in un' altra cazzarola con fette di lardo sotto e sopra, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, due scalogne, trè garofani, poco sale, pepe sano, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, altrettanto brodo, coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Allorchè saranno cotti, scolateli dalla bresa, scuciteli, poneteli sopra una salvietta, guarniteli come siegue. Prendete sei grossi gamberi cotti, infilate le due grosse zampe nell' estremità della parte grossa del mezzo Pollastro, indi tagliate il muso del gambero con tutti i bassi, e con una porzione della conchiglia, che sia puntuta quanto per poterla infilare nel mezzo alle sue zampe, e che formi la testa del gambero; nei lati infilateci le altre zampe, e la coscia del mezzo Pollastro, che formerà la coda del gambero, la guarnirete con trè code di gambari mondate poste per traverso, o per lungo, come credete; aggiustateli sopra il piatto con simetria, e serviteli con sotto una Salsa all' Aspic, ovvero con sopra una Salsa al butirro di gamberi, che trovarete ambedue nel *Tom. I. pag.* 74. e 78. Questo è un bellissimo piatto, tanto caldo, che rifreddo, come si dirà nel *Tomo VI.* all'Articolo dei Rifreddi.

Fol-

Pollastri Panati all' Aspic.

Orduvre = Quando averete fiambato, spilluccato, e sventrato trè Pollastri, trussateli colle coscie dentro il corpo tagliate le zampe, imbianchiteli all' acqua bollente, e tagliateli nel mezzo per lungo. Prendete una cazzarola, metteteci dei dadini di vitella, di prosciutto, di carota, di cipolla, due scalogne, uno spicchio d' aglio, la quarta parte di una foglia di alloro, un mazzetto d' erbe diverse, due garofani, un pezzo di butirro; passate sopra il fuoco; allorchè principierà ad attaccarsi, bagnate con un bicchiere d' aceto buono bianco, aggiungeteci un pizzico di coriandoli; fate bollire, e consumare per metà, indi metteteci un poco di brodo bianco di sostanza, ed un poco di sugo, che il colore sia biondo. Quando il tutto sarà cotto, passate la marinata al setaccio; aggiustate i mezzi Pollastri in un' altra cazzarola, con un picciolo mazzetto di dragoncello, versateci la marinata suddetta; fateli cuocere dolcemente, e giusti di sale. Quando saranno cotti, scolateli, poneteli sopra un piatto, fateli raffreddare. Mescolate un poco di grasso della loro cottura con due rossi d'uova crudi, ungeteci bene per tutti i Pollastri, spolverizzateli di mollica di pane grattato fino, fategli prendere un bel color d' oro sulla gratella. Digrassate la marinata, chiarificatela come un' Aspic, passatela ben chiara per una salvietta bagnata e ben spremuta, e servitela sotto i Pollastri.

Pollastri all' Orientale.

Antrè = Allorchè i Pollastri saranno tagliati in quarti, o in pezzi come una Fricassè, e cotti precisamente come sopra, scolateli, fateli raffreddare, intingeteli in una pastella da frittura, fateli friggere di bel colore, e serviteli con petrosemolo fritto intorno.

Pollastri Marinati all' Inglese.

Orduvre = Prendete due, o trè Pollastri, fiambateli, spilluccateli, e sventrateli, tagliategli le coscie con tutta la zampa, date una botta colla costa del coltello ad ambedue gli ossi della coscia, che levarete via senza toccare le giunture; lo stesso farete alle zampe, prima spilluccate, e tagliate le dita; i petti li taglierete nel mezzo colle ale attaccate, levandogli l'osso della carcassa; del groppone ne farete due parti, tagliandolo nel mezzo per traverso. Marinate tutti questi pezzi in una terrina con olio, sugo di limone, una foglia di alloro in pezzi, trè garofani, fette di cipolla, e di cipolletta, fusti di petrosemolo, basilico, trè scalogne in fette, due spicchi d' aglio, fette di carota, sale, pepe schiacciato, che la marinata sia assai rilevata di giusto. Lasciateli così per trè ora; poscia scolateli, asciugateli con un panno pulito, intingeteli nell'uovo sbattuto, infarinateli bene, e fateli friggere di un bel color d' oro senza moverli mai, per timore che cada la crosta che debbono avere. Le carcasse le metterete nella padella, allorchè gli altri pezzi saranno mezzi cotti, e servite con petrosemolo fritto intorno.

Pollastri Marinati alla Tedesca.

Orduvre = Scorticate due o trè Pollastri; indi tagliateli come una Fricassè, marinateli come sopra, e fateli friggere di bel colore, bene asciugati, intinti in una pastella da frittura, e serviteli con petrosemolo fritto intorno.

Pollastri al Sole.

Orduvre = Fate un Fricassè di Pollastri. Vedete *pag.* 21. ma che la Salsa sia assai densa, legatela con una liason di trè, o quattro rossi d'uova, petrosemolo trito imbianchito, e un gran sugo di limone. Fatela raffreddare, indi involtate ogni pezzo di Pollastro con porzione della sua Salsa, indorateli con uovo sbattuto, spolverizzateli di mollica di pane, e fateli friggere di bel colore nello strutto ben caldo, e serviteli con petrosemolo fritto intorno. Potete aggiungere nella fricassè de' Pollastri tartufi, o prugnoli triti secondo la stagione.

Pollastri alli Prugnoli.

Antrè = Fiambate, spilluccate, e levate l'osso del petto a due belli Pollastri, sventrateli per la parte di sopra, riempiteli di un Ragù cotto d'animelle, e prugnoli, che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cuciteli, trussateli con le zampe sopra le coscie, fateli rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, e sugo di limone; metteteli in un' altra cazzarola con fette di lardo sotto e sopra, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, due scalogne, trè garofani, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, altrettanto brodo, sale, pepe schiacciato; coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuo-

fuoco sotto e sopra . Quando saranno cotti, scuciteli , e serviteli con sotto un Ragù di prugnoli , che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.* , aggiungendoci il fondo dei Pollastri passato al setaccio, e digrassato. Badate al sale.

Pollastri alla Provenzale .

Antré = Prendete degli acini d' agresto , pelateli , levategli i semi , imbianchiteli un momento all' acqua bollente , scolateli in un setaccio . Abbiate una cazzarola con un pezzo di butirro maneggiato con un pizzico di farina , un poco di brodo colorito buono , altrettanto Culì , sale pepe schiacciato , noce moscata ; fate stringere sopra il fuoco , e bollire mezzo quarto d' ora schiumando bene , metteteci gli acini d' agresto , e servite subito sopra due , o trè Pollastri cotti in Papigliotta , e ben bianchi . Vedetela nel *Tom. II. pag.* 185.

Pollastri al Culì di Pomidoro .

Antré = Prendete due o trè Pollastri grassi , e bene in carne , fiambateli , spilluccateli , trussateli colle zampe dentro il corpo infilate sotto le coscie ; mettete in una cazzarola un pezzo di butirro , trè fette di prosciutto , una cipolletta con due garofani , due scalogne ; fate scaldare , metteteci dentro i Pollastri col petto al di sotto , e copriteli con tre fette di lardo , e un foglio di carta ; fateli cuocere leggiermente con fuoco sotto e sopra , senza prendere colore , bagnandoli di tempo in tempo con un poco di brodo bianco . Quando saranno quasi cotti , aggiungeteci culì , o sugo di pomidoro quanto basti per la Salsa ; fateli bollire ancora un poco , digrassateli ; ponete i Pollastri in un' altra cazzarola,

rola, passateci dentro la Salsa col setaccio, metteteci qualche cedrioletto sotto aceto imbianchito, mondato, o tagliato in dadini; fate scaldare senza bollire; e servite sopra i Pollastri. Ovvero fateli cuocere in una picciola bresa ben bianchi, e serviteli con sotto la Salsa suddetta. Il Culì, e sugo di Pomidoro li trovarete nel *Tom. I.* alla *pag.* 13.

Pollastri al Blè-verd.

Antrè = Fate cuocere due o trè belli Pollastri trussati, e aggiustati propriamente, come per una Fricassè, ma intieri. Quando saranno cotti; poneteli in un' altra cazzarola, passateci dentro la Salsa ben digrassata, e legateli con una liason di tre rossi d' uova, e un verde come siegue. Prendete un pugno di fromento fresco, verde, e tenero, imbianchitelo all' acqua bollente, spremetelo, pestatelo nel mortajo, passatelo al setaccio, e mescolatelo nella Salsa nel momento che la legate colla liason, e servite con sugo di limone.

Pollastri alla Printaniere.

Antrè = Quando averete cotti in Papigliotta due o tre Pollastri, levato l'osso del petto, e ripieni di un Ragù d' animelle crudo, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, serviteli ben bianchi con sotto una Salsa fatta in questa maniera. Prendete una cazzarola con un pezzo di butirro, un pezzo di prosciutto, un poco di farina, una cipolletta con due garofani, quattro dadini di vitella se l' avete; una scalogna, uno spicchio d' aglio, un mazzetto d' erbe diverse; passate sopra il fuoco senza prendere puntcolore, sbruffateci un pizzico di farina, bagnate

te con un bicchiere e mezzo di brodo bianco; condite con poco sale, pepe schiacciato, e noce moscata; fate bollire dolcemente, e consumare la Salsa al suo punto, digrassatela, passatela al setaccio, legatela ben bollente con una liason di trè rossi d' uova stemperata con un poco di fiore di latte, e un verde di Fromento come è descritto di sopra, che la Salsa sia di un bel color Pomere, e servitela sotto i Pollastri con sugo di limone.

Pollastri a diverse Salse, e Ragù.

Antré = Quando i Pollastri saranno cotti in Papigliotta al forno, o allo spiedo, oppure in una bresa ristretta, o alla Poele, avendo sempre attenzione che siano bianchi, e non passati di cottura; li potete servire con tutte sorta di Sale, e Ragù; come per esempio alla Spagnuola, all' Italiana rossa, all' Italiana chiara, alla Ravigotta, alla Sassone, alla Liason, all'Aspic, al Sultano, alla Rena, Piccante, al Finocchio, alla Nonette, all' Agresto, al Cerfoglio, alla Garonne, al Dragoncello, al Restoran, al Petrosemolo, alli Capperi, alla Nompareglie, alla Nivernoese, alla Sivette, alla Rocambole, alli Tartufi ec. A qualuuque Essenza; ad ogni Culì colorito; a tutte Salse chiare ec. Al Ragù di Carciofi, Piselli, punte di Sparagi, Fusti di qualunque specie, Carote, Cipollette, Massedoene, Spugnoli, Prugnoli, Gobbi, Selleri, Olive, Melè, Cedrioletti, Tartufi, Fagioletti verdi, Fava fresca, Gamberi, Chenef, Funghi, Cavoli fiori; ad ogni Guarnizione, e Mazzetti di Erbe ec. Trovarete le Salse, o Culì nel

Tom. I. Cap. I. I Ragù, e Guarnizioni nel *Tom. IV. Cap. I.*

Delli Piccioni.

Cognizione delli Piccioni.

Noi Abbiamo diverse sorta di Piccioni; ma quì non parlerò che dei nostri Piccioni casalini detti Romani, i quali sono di un gusto, e di un sapore eccellente, e delli piccioli Piccioni detti commemente Innocenti. Delli Selvatici, e detti da Ghianda mi serberò a parlarne all'Articolo del Selvaggiume picciolo. Per mangiare i Piccioni nella loro perfezione bisogna ucciderli subito sortiti da sotto la madre, che siano grassi, bianchi, e non del tutto impennati. I Piccioni si possono mangiare subito morti; ma sono sempre più delicati se si lasciano un poco infrollire, avendo la precozione di levargli prima gl' intestini, ed il gozzo, come si deve praticare ad ogni sorta di Pollo. Nel principio della Polleria si è spiegata la maniera di uccidere, e spennare i Polli a secco, e all' acqua calda, come anche la maniera di dissossare Polli, e Uccelli.

Fricassè di Piccioni alla Folette.

Antrè = Quando i Piccioni saranno ben puliti, e sventrati, se sono molto grossi li tagliarete in quattro parti, se sono mezzani in due, e se sono piccioli lasciateli intieri, trussateli colle zampe dentro il corpo dalla parte da basso; fateli sgorgare nell' acqua vicino al fuoco, e imbianchire all' acqua bollente; metteteli in una

una cazzarola con qualche prugnolo, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, passateli sopra il fuoco, sbruffateci un buon pizzico di farina, bagnateli con brodo, o acqua bollente, conditeli con sale, e pepe schiacciato; fateli cuocere a picciolo fuoco, e consumare la Salsa al suo punto. Digrassate, ponete i Piccioni, o i pezzi de' medesimi coi prugnoli in un' altra cazzarola, passateci dentro la Salsa col setaccio, legatela ben bollente con una liason di tre, o quattro rossi d' uova stemperata con fiore di latte, o brodo freddo, e serviteli con sugo di limone.

Fricassé di Piccioni alli Piselli fini.

Antré = Fate sgorgare nell' acqua vicino al fuoco de' piccioli Piccioni come li precedenti, e se sono grossi tagliateli in due o quattro parti, imbianchiteli poscia un momento all'acqua bollente; metteteli in una cazzarola con un pezzo di butirro, un mazzetto d' erbe diverse, una fetta di prosciutto, una libbra più o meno di piselli fini, una cipolla con due garofani; passateli sopra il fuoco, indi sbruffateci un pizzico di farina, bagnate con metà buon sugo, e metà brodo bianco, condite con sale, pepe schiacciato, fate cuocere dolcemente; alla metà della cottura, aggiungeteci un poco di Culì; fate finire di cuocere e consumare la Salsa al suo punto, digrassate, levate il prosciutto, il mazzetto, la cipolla, e servite se volete con un pizzico di zucchero fino. Per farli al bianco in luogo di bagnare con sugo, e Culì, bagnate con brodo, o acqua bollente. Quando saranno cotti, digrassate, levate il

prosciutto, il mazzetto, e legate con una liason di trè o quattro rossi d' uova, e sugo di limone.

Fricassè di Piccioni alla Massedoene.

Antrè = Tagliate in quattro parti due, o trè Piccioni, dopo di averli fiambati, ben spilluccati, e sventrati; fateli sgorgare nell' acqua vicino al fuoco, imbianchiteli all' acqua bollente, passateli alla fresca, metteteli in una cazzarola con un pezzo di butirro, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, una cipolletta con due garofani, sale, pepe schiacciato, passateli sopra il fuoco, sbruffateci un buon pizzico di farina, bagnateli con brodo, fateli cuocere dolcemente. Quando saranno cotti, digrassateli, ponete i pezzi in un' altra cazzarola, passateci la Salsa col setaccio, aggiungeteci qualche culo di carciofo ben intagliato, qualche fagioletto verde, fava mondata dalle due buccie, punte di sparagi, il tutto cotto prima con un poco di brodo buono, e un pezzo di prosciutto. Vedete Ragù alla Massedoene *Tom. IV. Cap. I.*, legate la Fricassè ben bollente con una liason di trè o quattro rossi d' uova, e servitela con un buon sugo di limone.

Fricassè di Piccioni alla Riscelieu.

Antrè = Abbiate dei piccioli Piccioni, sbollentati che saranno, sventrateli, trussateli colle zampe dentro il corpo, passategli uno spiedino di legno per traverso acciò restino salde; fateli sgorgare un poco nell' acqua vicino al fuoco, imbianchiteli all' acqua bollente con un' animella di mongana, o qualche animella di capretto, passate il tutto all' acqua fresca, spil-

spilluccate bene i Piccioni, metteteli in una cazzarola con un pezzo di butirro, un pezzo di prosciutto, l' animella di Mongana tagliata in grossi pezzi, o le animelle di Capretto intiere, qualche prugnolo se sarà la stagione, un mazzetto d' erbe diverse con due foglie di basilico, passate sopra il fuoco, sbruffateci un pizzico di farina, bagnate con un poco di sugo, e brodo bianco, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, poco sale, pepe schiacciato. Quando il tutto sarà quasi cotto, digrassate, aggiungeteci un poco di Culì, qualche culo di carciofo cotto in un bianco, e tagliato in quattro parti; lasciate bollire ancora un momento, indi levate il mazzetto, il prosciutto, e servite con sugo di limone. Potete fare delle Fricassè di Piccioni grossi tagliati in due, o in quattro parti nello stesso modo, con fagioletti verdi, punte di sparagi ec.

Fricassé di Piccioni al Sangue.

Antré = Quando uccidete i Piccioni ponete a parte il sangue, metteteci un poco di sugo di limone acciò non si coaguli. Sventrateli, fiambateli, spilluccateli, e tagliateli in quattro parti, fateli sgorgare nell' acqua vicino al fuoco, imbianchiteli all' acqua bollente, passateli alla fresca, poneteli in una cazzarola con un pezzo di butirro, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, una cipolletta con due garofani; passate sopra il fuoco, sbruffateci un pizzico di farina, bagnate metà sugo, metà brodo, e mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, poco sale,

le, pepe schiacciato; fate cuocere dolcemente, e consumare la Salsa al suo punto, digrassate, mettete i pezzi di Piccioni in un' altra cazzarola, passateci dentro la Salsa col setaccio, legatela ben bollente con una liason di due rossi d' uova stemperata col sangue dei Piccioni, e servitela non tanto densa, nè tanto sciolta.

Fricassè di Piccioni alla Catalana.

Antrè = Sventrate, fiambate, e tagliate in quattro parti due Piccioni, fateli un poco sgorgare nell' acqua vicino al fuoco, e imbianchiteli un momento nell' acqua bollente, scolateli, passateli in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, una cipolletta con due garofani, sbruffateci un buon pizzico di farina; bagnate con brodo bianco, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, poco sale, pepe schiacciato, fate bollire dolcemente, e consumare la Salsa al suo punto. Allorchè saranno cotti, digrassate, ponete i Piccioni in un' altra cazzarola, passateci dentro la Salsa col setaccio, aggiungeteci dodici cipollette bianche cotte in un buon brodo, e un pezzetto di prosciutto, legate la Fricassè ben bollente con una liason di trè rossi d' uova stemperata con un poco di brodo bianco, noce moscata; e servitela con sugo di limone.

Fricassè di Piccioni Ordinaria.

Antrè = Allorchè i Piccioni saranno tagliati, imbianchiti, e passati come i precedenti, sbruffateci un buon pizzico di farina, bagnateli con ac-

acqua bollente, mezzo bicchiere di vino bianco consumato per metà; fateli cuocere dolcemente. Quando saranno cotti, levate il prosciutto, il mazzetto, la cipolla, digrassate, e legate con una liason di trè o quattro, rossi d' uova stemperata con un poco d' acqua, petrosemolo trito imbianchito, e servitela con un buon sugo di limone.

Piccioni alla Duxelle.

Antrè = Prendete trè Piccioni mezzani, fiambateli, spilluccateli, e sventrateli per la parte di sopra dopo di avergli levato l' osso del petto senza lacerare la pelle, riempiteli di un Salpicone crudo d' animelle, fegatini, tartufi, prugnoli ec., che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cuciteli, trussateli colle zampe ripiegate sulle coscie, fateli rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco, con un pezzo di butirro, e sugo di limone; piccategli di minuto lardo tutto il petto, fateli cuocere come un Fricandò, glassateli nella stessa maniera, e serviteli con sotto un Ragù di Tartufi. Vedetelo nel *Tom. IV. Cap. I.*

Piccioni alla Marescialle.

Antrè = Abbiate trè Piccioni preparati, aggiustati, e riempiti come i precedenti, piccategli le parti laterali del petto di minuto lardo, ed il mezzo di ramette di petrosemolo ben verdi, fateli cuocere allo spiedo, avendo la precauzione di bagnare il petrosemolo con strutto bollente acciò resti verde e croccante. Quando saranno cotti serviteli con sotto una Salsa alla Spagnuola, che trovarete nel *Tom. I. pag. 65.*

Piccioni alli Sparagi.

Antrè = Prendete sei piccioli Piccioni, o trè mezzani; spennateli all'acqua calda, sventrateli, trussateli colle zampe dentro il corpo, passategli uno spiedino di legno per traverso le coscie, imbianchiteli all' acqua bollente, spilluccateli, metteteli in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, trè garofani, due scalogne, sale, pepe sano, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, altrettanto brodo, coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotti, scolateli, levategli lo spiedino, e serviteli con sopra un Ragù di Sparagi in piccioli piselli, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.* Potete anche cuocerli come una Fricassè, passandola, e bagnandola come il solito, e servirla legata con una liason di trè rossi d' uova, sugo di limone, e una porzione di sparagi tagliati in piccioli piselli imbianchiti all' acqua bollente, e cotti con buon brodo.

Piccioni alle punte di Sparagi.

Antrè = Fiambate, spilluccate, e sventrate due o trè Piccioni, fateli sgorgare nell' acqua vicino al fuoco; indi asciugateli, riempiteli col loro fegato trito, e condito come il solito, trussateli colle zampe sulle coscie, fateli cuocere in una Papigliotta. Vedetela *pag.* 10., e serviteli ben bianchi con sotto un Ragù di punte di sparagi, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*

Piccioni all' Abbrì.

Antrè = Preparate due o tre Piccioni come quelli alle Duxelle, piccateli tutti di ramette di petrosemolo ben verdi, in guisa che non si vegga punto il Piccione, infilateli ad uno spiedino, legate questo ad uno grande, fateli cuocere arrosto, aspergendo il petrosemolo, allorchè è asciutto, di strutto ben bollente acciò resti verde e croccante, e serviteli con sotto una Salsa all' Italiana chiara, o alla Scalogna. Le trovarete ambedue nel *Tom. I. pag. 66.* e *91.*

Piccioni all' Erbe fine.

Antrè = Prendete dei piccioli Piccioni sbollentati, sventrati, e trussati colle coscie nel corpo. Fate imbianchire i fegatini, tritateli, tritate ancora petrosemolo, scalogna, cipolletta, prugnoli, tartufi, una punta d' aglio; marinate i Piccioni soltanto spaccati dalla parte della schiena coll' erbe fine suddette, poco sale, pepe schiacciato, noce moscata, un pezzo di butirro, e un poco di lardo rapato squagliato, dopo due ore, mettete i Piccioni in una cazzarola col petto al di sotto con tutta la marinada, coprite con un foglio di carta, fate cuocere con fuoco allegro sotto e sopra; aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, un poco di Culì; fate consumare la Salsa al suo punto, digrassate, aggiustate i Piccioni sopra il piatto col petto al di sopra, e serviteci la Salsa con sugo di limone. Bisogna osservare che i Piccioni si cuociono in pochissimo tempo. In luogo del butirro, e lardo rapato potete marinarli con olio.

Fic-

Piccioni alla Singarà.

Antrè = Fiambate, spilluccate, e sventrate trè Piccioni mezzani, trussateli colle zampe dentro il corpo, metteteli in una cazzarola con qualche fetta di lardo sotto e sopra, un poco di brodo, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, un mazzetto d'erbe diverse, trè garofani, poco sale, pepe sano, due scalogne, copriteli con un foglio di carta, fateli cuocere con fuoco sotto e sopra. Tagliate trè belle fette di prosciutto, fatele un poco dissalare, e mettetele poscia a sudare in una cazzarola unta di butirro finchè saranno cotte; tiratele indietro, ponete nella istessa cazzarola un poco di brodo alquanto colorito, e di culì, un filetto d'aceto, fategli fare un bollo, distaccate tuttociò che sta attaccato alla cazzarola, digrassate; aggiustate i Piccioni sopra il piatto, che dovete servire, tramezzateli con fette di pane tagliate propriamente, e fritte nel butirro, con sopra le fette di prosciutto; aspergete il tutto con la Salsa, e servite con un poco di pepe schiacciato sopra.

Piccioni glassati alla Singarà.

Antrè = Abbiate trè Piccioni aggiustati come i precedenti; prendete una cazzarola unta di butirro, stendeteci nel fondo trè belle fette di prosciutto, e sopra aggiustateci i Piccioni col petto al di sotto, copriteli con trè fette di lardo, ed un foglio di carta; fateli cuocere dolcemente con fuoco sotto e sopra: bagnandoli di tempo in tempo con un poco di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, e bro-

e brodo, dovendo restare asciutti e glassati d' un bel color d' oro, avendo attenzione perchè presto si cuociono. Serviteli con sopra il prosciutto, e sotto trè fette di pane fritte nel butirro, e una Salsa Piccante, o al Porchetto; ovvero mettete nella cazzarola delli Piccioni metà Culi, e metà brodo bianco, un filetto d' aceto, fate bollire un momento, digrassate, passate al setaccio, e servite sotto i Piccioni. Vedete le Salse nel *Tom. I. Cap. I.*

Piccioni alla Perigord al Gratino.

Antrè = Fiambate, spilluccate, e sventrate trè Piccioni mezzani, levategli l' osso del petto, riempiteli di un Ragù cotto di tartufi, cuciteli, trussateli colle coscie dentro il corpo, fateli cuocere in una picciola bresa ristretta con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente. Quando saranno cotti scolateli, abbiate una farsa di Gratino cruda, stendetene mezzo dito sopra il piatto che dovete servire, aggiustateci sopra i piccioni, copriteli con una Senteminult, spolverizzateli di mollica di pane, fategli prendere un bel color d' oro ad un forno assai temperato, e che sotto formi il suo gratino, e serviteli con sotto un poco di Sugo chiaro. Il Ragù, e la farsa di Gratino, vedete *Tom. IV. Cap. I.* La Senteminult *Tom. I. pag. 19.*

Piccioni alla Barrì.

Antrè = Abbiate due o tre belli Piccioni appropriati come i precedenti, riempiteli di un Ragù d' animelle crudo. Vedetelo nel *Tom. IV. Cap. I.*, cuciteli, trussateli colle zampe ripiegate sotto le coscie, fateli rinvenire in una caz-

za-

zarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro; piccategli la metà del petto di tartufi, e la metà di fusti di petrosemolo; metteteli in un' altra cazzarola con fette di lardo sotto e sopra, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, due scalogne, tre garofani, poco sale, pepe sano, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, altrettanto brodo; coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Allorchè saranno cotti passate al setaccio il fondo della Salsa, digrassatelo, aggiungeteci un poco di brodo alquanto colorito, fatelo consumare al punto di una glassa leggiera, glassateci tutta la parte piccata dei Piccioni quanto per dargli il lustro, scuciteli, serviteli con sotto una Salsa all' Essenza di prosciutto, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 14. Quando volete, che i Piccioni restino bianchi, dopo fiambati, spilluccati, e sventrati, fateli sgorgare nell' acqua vicino al fuoco.

Piccioni al corto Brodo.

Antrè = Prendete tre Piccioni, fiambateli, spilluccateli, e sventrateli, trussateli colle zampe dentro il corpo, lardateli per traverso di lardelli di lardo e prosciutto conditi con petrosemolo, scalogna, una punta d' aglio, il tutto trito fino, basilico in polvere, niente sale, pepe schiacciato, noce moscata, e sugo di limone; metteteli in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra, fette di carota, di panè, di cipolla, uno spicchio d' aglio, un mazzetto d' erbe diverse con timo, persa, alloro, basilico, due garofani, un bicchiere di vino bianco bollente,

un

un poco di brodo, coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Allorchè saranno cotti, passate al setaccio il fondo della Salsa, digrassatelo, fatelo consumare al punto di una Salsa, e servitela sopra i Piccioni con un pizzico di petrosemolo trito imbianchito, e sugo di limone.

Piccioni alla Senteminult.

Antré = Fiambate, spilluccate, e sventrate due o tre Piccioni, trussateli colle coscie dentro il corpo; fateli rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro; metteteli in una picciola marmitta con fette di lardo, una fetta di prosciutto, un mazzetto di petrosemolo con una cipolletta, due garofani, persa, alloro, basilico, uno spicchio d' aglio, fette di carota, di panè, un pezzo di butirro, latte a proporzione, fateli cuocere dolcemente. Allorchè saranno cotti, fateli alquanto raffreddare, poneteli sopra un piatto, copriteli con una Senteminult, spolverizzateli di mollica di pane grattato, aspergeteli di butirro chiarificato, fategli prendere un bel color d'oro ad un forno assai temperato, e serviteli cambiandogli il piatto con sotto una Salsa chiara al Dragoncello, o alla Scalogna, ovvero alla Chinesec. Tutte queste Salse le trovarete nel *Tom. I. Cap. I.* La Senteminult, pure nel *Tom. I. pag.* 20.

Piccioni glassati alla Mentenon.

Antrè = Fiambate, spilluccate, e sventrate tre piccioli Piccioni, trussateli colle coscie dentro il corpo, imbianchiteli un momento all'acqua bollente, passateli alla fresca, piccategli tutto il di sopra di minuto lardo, metteteli in una cazzarola

rola con qualche fetta di vitella, un mazzetto d'erbe diverse, due scalogne, brodo a proporzione, copriteli con due fette di lardo, un foglio di carta; fateli cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotti passate al setaccio il fondo della Salsa, aggiungeteci un poco di brodo alquanto colorito, digrassate, fate consumare al punto di una bella glassa, glassateci tutto il di sopra dei Piccioni, e serviteli guarniti di cavoli fiori cotti in un bianco, o di culi di carciofi intagliati propriamente, o altra guarnizione, con una Salsa alla Spagnuola, o un Culì di Prosciutto. Le Guarnizioni le trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.* Le Salse nel *Tom. I. Cap. I.*

Piccioni al Basilico.

Orduvre = Abbiate sei Piccioni innocenti sbollentati, sventrati, trussati colle coscie nel corpo, e cotti in una bresa ristretta. Quando saranno freddi, avvolgeteli con farsa di Chenef delicata in guisa che il Piccione non comparisca, intingeteli nell' uovo sbattuto, panateli di mollica di pane grattato fino; fateli friggere di bel colore, e serviteli con petrosemolo fritto intorno.

Piccioni Marinati.

Orduvre = Vedete Pollastri marinati all'Inglese, alla Tedesca, e al Sole, *pag. 61. e 62.*, mentre i Piccioni si apprestano nella stessa maniera.

Piccioni alla Crapodine.

Orduvre = Fiambate, spillucate, e sventrate due o tre Piccioni, trussateli colle coscie dentro il corpo, tagliateli sotto il petto venendo verso le ale, e alzategli il petto verso la parte della testa, batteteli alquanto per appianarli, ma-

marinateli con sale, pepe schiacciato, e butirro squagliato; spolverizzateli di mollica di pane grattato; fateli cuocere dolcemente sulla gratella di un bel color d' oro, e serviteli con sotto una Salsa alla Scalogna, o alla Rocambole. Ambedue le trovarete nel *Tom. I. Cap. I.* Potete ancora marinarli con olio, sale, pepe schiacciato, petrosemolo, cipolletta, scalogna, prugnoli, una punta d' aglio, il tutto trito fino, fargli tenere il più che sia possibile dell' erbe fine, spolverizzarli di mollica di pane, e farli cuocere come i precedenti, aspergendoli col restante della marinada.

Piccioni in Hoscepot.

Antrè = Prendete due o tre belli Piccioni; fiambateli, spilluccateli, e sventrateli, trussateli colle coscie dentro il corpo; metteteli in una marmitta, o cazzarola, con carote, panè, rape, torzuti, il tutto intagliato propriamente, imbianchito all' acqua bollente, e in una discreta quantità, dodici cipollette, sei teste di sellero, ancor essi imbianchiti, un pezzo di prosciutto, coprite con fette di lardo, un mazzetto d'erbe diverse, tre garofani, sale, pepe sano; bagnate con un poco di brodo buono, coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra, e consumare la Salsa per metà. Quando il tutto sarà cotto, aggiustate i Piccioni sopra il piatto, guarniteli coll' erbe suddette tramezzate propriamente, e servite con sopra una Salsa alla Spagnuola, o un Culì di Prosciutto, trovarete queste Salse nel *Tom. I. Cap. I.*

Piccioni al Ragù di Gamberi .

Antrè = Mettete in una cazzarola due, o tre Piccioni ben trussati, con fette di lardo sotto e sopra, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, tre garofani, poco sale, pepe sano, brodo; copriteli con un foglio di carta; fateli cuocere con fuoco sotto e sopra. Allorchè saranno cotti, scolateli, e serviteli con un Ragù all'Inglese di piccioli Gamberi, che troverete il modo di farlo nel *Tom. IV. Cap. I.*

Piccioni alli Gamberi .

Antrè = Quando averete ben aggiustati due o tre Piccioni, trussateli colle zampe ripiegate sulle coscie, fateli cuocere allo spiedo involtati in una Papigliotta. Quando saranno cotti, scartateli, che siano bianchi, e serviteli con sotto una Salsa al butirro di Gamberi, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 78. Se volete potete riempirgli il corpo col loro fegato trito, e condito come il solito. Vedete la Papigliotta *pag.* 10.

Piccioni alli Gamberi .

Antrè = Fiambate, spilluccate, e sventrate due o tre Piccioni, farciteli del loro fegato trito, e condito con lardo rapato, butirro, petrosemolo, scalogna, cipolletta, prugnoli, o tartufi secondo la stagione, una punta d'aglio, il tutto trito fino, sale, pepe schiacciato, noce moscata, un rosso o due d'uova crudi, trussateli colle zampe ripiegate sulle coscie; metteteli in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra, una fetta di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, tre garofani, pepe sano, poco sale, poco brodo, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà,

co-

copriteli con un foglio di carta ; fateli cuocere con fuoco sotto e sopra . Allorchè saranno cotti, scolateli , poneteli sopra il piatto , guarniteli con picciole Chenef, piccioli gamberi mondati, cipollette glassate , e bianche , uovette nonnate, il tutto cotto al suo punto, e aggiustato propriamente ; servite con sopra una buona Salsa alla Spagnuola , e sugo di limone , che trovarete nel *Tom. I. pag. 65.*

Piccioni alla Crema .

Antrè = Prendete trè belli Piccioni , sventrateli , fiambateli leggermente , spilluccateli , levategli l' osso del petto , trussateli colle zampe ripiegate dentro le coscie , farsiteli di una farsa di chenef delicata ; fateli cuocere in una bresa ristretta , che siano bianchi , e serviteli ben scolati dal grasso con una salsa come siegue . Mettete in una picciola cazzarola mezzo bicchiere di buona crema di latte , un pezzo di butirro maneggiato nella farina , il fondo della bresa de' piccioni , digrassato , e passato per un setaccio fino , un' idea di noce moscata , poco sale ; fate stringere sopra il fuoco , e bollire un momento , che la Salsa non sia nè troppo , nè poco legata , e sia giusta di sale .

Piccioni alla Belle vue .

Antrè = Piccate sei belle animelle di capretto , fatele cuocere con qualche fettina di vitella come Fricandò , e glassatele nella stessa guisa . Abbiate tre piccioli Piccioni cotti in una bresa ristretta come la precedente senza vino , con due fette di limone senza scorza . Aggiustateli sopra il piatto , tramezzateli colle animelle glas-

sate, e serviteli con sotto una Salsa alla Belle-vue, che trovarete nel *Tom. I. pag. 90.*

Piccioni al Gratino.

Antrè = Abbiate quattro piccioli Piccioni ripieni, e cotti come i precedenti, stendete un mezzo dito di farsa di Gratino cotta nel fondo del piatto, che dovete servire, aggiustateci sopra i Piccioni, guarniteli tutto all' intorno di cipolline cotte con brodo, e un pezzetto di prosciutto; fate squagliare un pezzo di butirro, mescolateci due rossi d' uova crudi, ungeteci per tutto i Piccioni, e cipollette, spolverizzate di mollica di pane, e parmigiano grattato mescolato insieme, aspergete di butirro chiarificato, fate prendere un bel color d' oro ad un forno temperato, e servite con sotto un poco di Sugo chiaro, o Salsa chiara.

Piccioni alla Ravigotte.

Antrè = Fiambate, spilluccate, e sventrate due o trè Piccioni, trussateli colle zampe ripiegate sopra le coscie; metteteli in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra, bagnateli colla Poele, ovvero metteteci un pezzo di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, due scalogne, poco brodo, poco sale, pepe schiacciato, trè garofani, coprite con un foglio di carta, fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotti, scolateli, e serviteli con sotto una Salsa alla Ravigotte, che trovarete nel *Tom. I. pag. 67.*

Piccioni alla Brunette.

Antrè = Quando averete fiambato, spilluccato, e sventrato due o tre Piccioni, trussateli colle zampe ripiegate ai lati delle coscie, lardateli

teli per traverso di lardelli di tartufi, fateli rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con due cucchiaj d' olio, due tartufi triti, petrosemolo, scalogna, cipolletta, il tutto trito, poco sale, pepe schiacciato: mettete in un' altra cazzarola qualche fetta di prosciutto, e di vitella, aggiustateci sopra i Piccioni con tutta la loro marinada, copriteli con trè fette di lardo, e un foglio di carta, fateli sudare mezz' ora con cenere calda sotto e sopra, bagnateli poscia con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, altrettanto brodo, fateli finire di cuocere; aggiungeteci un poco di culì, digrassate, passate al passabrodo, e servite sopra i Piccioni con sugo di limone.

Piccioni alla Dubary.

Antrè = Prendete sei piccioli Piccioni tutti eguali e spennati all' acqua calda, sventrateli, lasciategli le ale, e la testa, trussateli colle zampe dentro il corpo, passate uno spiedino di legno per il becco ed il collo, acciò resti come se volesse mangiare, imbianchiteli all' acqua bollente; mettete nel fondo di una cazzarola qualche fetta di lardo e prosciutto, aggiustateci sopra i Piccioni col petto al di sotto, copriteli con fette di lardo, trè fette di limone senza scorza, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, altrettanto brodo, un mazzetto d' erbe diverse, poco sale, pepe sano, trè garofani, coprite con un foglio di carta, fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Allorchè saranno cotti, abbiate un' animella di mongana piccata e glassata, ovvero

un picciolo Fricandò, mettetelo nel mezzo del piatto che dovete servire, poneteci intorno i Piccioni col petto al di sotto, e col becco sopra il Fricandò, come se beccassero, tramezzate ogni Piccione con un vasetto fatto di rapa, o di carota intagliato propriamente, e cotto con buon brodo, pieno di un Salpiccone di code di gamberi, e serviteci sotto una bella Salsa chiara al Draconcello, o al Petrosemolo. Le trovarete nel *Tom. I. Cap. I.* Il Salpiccone nel *Tom. IV. Cap. I.*

Piccioni al Reverendo.

Antrè = Fiambate, spilluccate, e sventrate due o trè Piccioni mezzani, tagliateli in due, appianateli un poco, marinateli con olio, sugo di limone, due spicchj d' aglio, trè garofani, basilico, una cipolletta in fette, una foglia di alloro in pezzi, sale, pepe schiacciato. Dopo due ore, asciugateli, infarinateli, fateli friggere nello strutto di un bel colore, e serviteli con petrosemolo fritto intorno.

Piccioni alla Sandre.

Antrè = Abbiate cinque o sei piccioli Piccioni spennati all' acqua calda, sventrateli, trussateli colle zampe nel corpo, imbianchiteli all' acqua bollente, fendeteli un poco nella schiena, riempiteli col loro fegato trito, e condito con lardo rapato, un poco di butirro, petrosemolo, scalogna, cipolletta, prugnoli, una punta d' aglio, il tutto trito, un rosso d'uovo crudo, sale, pepe schiacciato, metteteli in una cazzarola con un pezzo di butirro squagliato, e lardo rapato squagliato, tartufi, prugnoli, petrosemolo, scalogna, cipolletta, il tutto trito,

to, basilico in polvere, sale, pepe schiacciato, noce moscata, dopo un' ora di marinada, fateli cuocere con cenere calda sotto e sopra ben chiusi. Quando saranno cotti scolateli, mettete un poco di Culì nella cazzarola, fate bollire un momento, digrassate, e servite con sugo di limone sopra i Piccioni.

Ficcioni al Monarca.

Antrè = Flambate, spilluccate, e sventrate due o tre Piccioni grassi e bianchi, mondate trè o quattro tartufi, tritateli, pestateli nel mortajo, aggiungeteci i fegati dei Piccioni passati al setaccio, un poco di lardo rapato, sale, pepe schiacciato, riempiteci i Piccioni, trussateli colle zampe sopra le coscie, fateli rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, tartufi, cipolletta, scalogna, petrosemolo, il tutto trito, una fetta di prosciutto, poco sale, pepe schiacciato; mettete in un' altra cazzarola qualche fetta di vitella imbianchita, aggiustateci sopra i Piccioni con tutto il condimento, copriteli di fette di lardo, e un foglio di carta, chiudete bene la cazzarola, fateli cuocere con cenere ben calda sotto e sopra. Quando saranno cotti, metteteci un poco di Culì, fate bollire ancora un momento, levate la vitella, il prosciutto, il lardo, digrassate la Salsa, e servitela con sugo di limone sopra i Piccioni.

Piccioni alla Hate.

Antrè = Prendete sei piccioli Piccioni spennati all' acqua calda, sventrateli, trussateli colle zampe dentro il corpo, metteteli in una cazzarola con un pezzo di butirro, mezzo bicchiere

di

di vino bianco bollente, altrettanto brodo, trè fette di limone senza scorza, un cucchiajo di olio fino, un mazzetto d' erbe diverse, sei tartufi intieri, un pezzo di prosciutto, qualche fettina di vitella, se l' avete, prima imbianchita, poco sale, trè garofani, pepe sano; fate bollire a fuoco allegro, e consumare a poca Salsa, metteteli poscia sulla cenere calda fintantochè saranno cotti, digrassate allora la Salsa, passatela al setaccio, aggiungeteci un pezzo di butirro maneggiato con un poco di farina, fatela stringere sopra il fuoco; aggiustate i Piccioni sopra il piatto, guarniteli coi tartufi, e serviteci sopra la Salsa ben schiumata, e fatta bollire mezzo quarto d' ora, con sugo di limone.

Piccioni al Finocchio.

Antrè = Riempite tre o quattro piccioli Piccioni spennati a secco, fiambati e spilluccati, col loro fegato trito, mescolato con lardo rapato, prugnoli, qualche foglia di finocchio selvatico, il tutto trito, sale, pepe schiacciato, uno, o due rossi d' uova crudi, trussateli colle zampe ripiegate nei lati delle coscie; fateli rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco, con un poco di butirro, metteteli poscia in un'altra cazzarola con fette di lardo sotto e sopra, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, due scalogne, poco sale, pepe sano, tre garofani, poco brodo, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, copriteli con un foglio di carta; fateli cuocere con fuoco sotto e sopra. Allorchè saranno cotti, scolateli e serviteli con sopra una Salsa al Finocchio, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 71. Ovvero

vero passate al setaccio il fondo della cottura, digrassatelo, aggiungeteci un pezzo di butirro maneggiato con un poco di farina, fate stringere, e depurare sopra il fuoco, e prima di servire poneteci un poco di foglie di finocchio selvatico trito imbianchito all'acqua bollente, e sugo di limone.

Piccioni al Ragù melè.

Antré = Fiambate, spilluccate, e sventrate due, o tre Piccioni, metteteli in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra, un mazzetto d'erbe diverse, due fette di cipolla, due di carota, due scalogne, uno spicchio d'aglio, un pezzo di prosciutto, una cipolletta con due garofani, poco sale, pepe sano, poco brodo, coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotti, scolateli, e serviteli con sopra un Ragù melè, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*

Piccioni alla Scalogna.

Antré = Prendete due, o tre Piccioni mezzani spennati a secco, fiambateli, spilluccateli, e sventrateli, riempiteli col loro fegato trito, mescolato con erbe fine, lardo rapato, un poco di butirro, sale, pepe schiacciato, noce moscata; uno, o due rossi d'uova crudi, trussateli colle zampe sulle coscie; fateli cuocere allo spiedo involtati in una Papigliotta. Quando saranno cotti, scartateli, scolateli dal grasso, e serviteli con con una Salsa fatta in questa maniera. Ponete in una cazzarola un poco di scalogne trite fine e ben lavate, un pezzo di butirro maneggiato nella farina, mezzo bicchiere di brodo buono, sale, pepe schiacciato, noce mosca-

scata: fate stringere sopra il fuoco, e servite con un buon sugo di limone. La Papigliotta vedetela nel *Tom. II. pag.* 185.

Piccioni alla Principessa.

Antrè = Abbiate sei Piccioni detti innocenti spennati all'acqua calda, sventrateli, trussateli colle zampe dentro il corpo; metteteli in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna consumato per metà, un poco di brodo, un mazzetto d' erbe diverse, tre garofani, poco sale, pepe schiacciato, coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotti scolateli, e serviteli sopra a sei culi di carciofi ben intagliati, e cotti in un bianco con sotto una Salsa fatta in questa maniera. Passate al setaccio il fondo della Salsa delli Piccioni, digrassatelo; passate in una cazzarola sopra il fuoco un pezzo di butirro con un poco di farina, che prenda colore, bagnate colla Salsa suddetta, fate bollire dolcemente, digrassate, legate con una liason di tre rossi d'uova stemperata con un poco di brodo freddo, e servitela sopra i Piccioni con petrosemolo trito imbianchito, e sugo di limone. Potete guarnire, se volete, i Piccioni con animelle di capretto glassate al naturale.

Piccioni alla Pulette.

Antrè = Fiambate, spilluccate, e sventrate due o tre Piccioni, trussateli colle zampe ripiegate sopra le coscie, imbianchiteli un momento all' acqua bollente; metteteli in una cazzarola con un pezzo di butirro, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, una dozzina di pru-

prugnoli se sarà la stagione, passate sopra il fuoco. Quando principieranno ad asciugarsi sbruffateci un buon pizzico di farina, bagnate con brodo bianco, e mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, fate bollire dolcemente, e consumare la Salsa al suo punto; digrassate, levate il prosciutto, il mazzetto, e legate con un liason di tre rossi d' uova stemperata con un poco di brodo, e servite con sugo di limone.

Ficcioni alla Tedesca,

Antrè = Fate cuocere quattro, o sei piccioli Piccioni, spennati all'acqua calda, e sventrati, e trussati propriamente, con fette di lardo sotto e sopra, un pezzo di prosciutto, un poco di brodo, un mazzetto d' erbe diverse, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna consumato per metà, poco sale, pepe schiacciato, e tre garofani, e serviteli con sopra un Ragù di Gamberi alla Tedesca, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*

Piccioni al Sangue:

Antrè = Subito che averete uccisi sei piccioli Piccioni, mettete il sangue a parte con un poco di sugo di limone finchè è caldo acciò non si coaguli, spennate i piccioni all' acqua calda, sventrateli, trussateli colle zampe dentro il corpo, imbianchiteli un momento all'acqua bollente, metteteli in una cazzarola con un pezzo di butirro, un pezzo di prosciutto, una cipolletta con due garofani, poco sale, pepe schiacciato, passate sopra il fuoco, indi sbruffateci un poco di farina, bagnate con brodo alquanto colorito; fate cuocere dolcemente.

Quan-

Quando saranno cotti, ponete i Piccioni in un altra cazzarola, passateci dentro la Salsa col setaccio, legatela ben bollente con un liason di due rossi d'uova stemperata col sangue de' Piccioni, e servitela che non sia troppo denza, nè troppo liquida.

Piccioni alla Martine.

Orduvre = Abbiate tre Piccioni di una mezzana grossezza, fiambateli, spilluccateli, e sventrateli, trussateli colle zampe dentro il corpo, spaccateli in due parte per lungo, marinateli con olio, sale, pepe schiacciato, una foglia di alloro in pezzi, basilico, persa, timo, due spicchi di aglio, fusti di petrosemolo, cipolletta in fette; dopo due ore levate l'erbe, spremetele un poco dall'olio; ungete bene i Piccioni, spolverizzateli di mollica di pane grattata fina; fateli cuocere dolcemente sopra la gratella, aspergendoli di tempo in tempo colla sua marinata. Quando saranno cotti, serviteli con sotto una Salsa fatta in questa maniera. Mettete in una cazzarola un poco di brodo colorito, un pezzo di butirro maneggiato con un poco di farina, un'alice trita e passata al setaccio, un pizzico di capperi, due scalogne, il tutto trito, poco sale, pepe schiacciato, noce moscata; fate stringere sopra il fuoco, e servite con un buon sugo di limone.

Piccioni alla Cipollette.

Antrè = Prendete due o tre belli Piccioni, fiambateli, spilluccateli, riempiteli con un Ragù d'animelle crudo, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.* trussateli colle zampe ripiegate sulle coscie; metteteli in una cazzarola con fette di lar-

lardo sotto e sopra, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, due scalogne, tre garofani, poco sale, pepe schiacciato, mezzo bicchiere di brodo, altrettanto vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente; coprite con un foglio di carta; fatè cuocere con fuoco sotto e sopra. Allorchè saranno cotti scolateli, poneteli sopra il piatto, guarniteli di cipollette bianche cotte con buon brodo e un pezzo di prosciutto, come dirò all' Articolo delle Guarnizioni *Tom. IV. Cap. I.*, e serviteli con sopra una buona Salsa alla Spagnuola, o all'Italiana rossa, che trovarete nel *Tom. I. pag. 65.*

Piccioni in Granadine.

Antrè = Fiambate, spilluccate, e dissossate del tutto tre, o quattro belli Piccioni non molto grossi, riempiteli d' un Ragù crudo d' animelle, prugnoli, tartufi, fegatini, code di gamberi ec., che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.* cuciteli in guisa che restino rotondi come un Melo; fateli rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro squagliato, e sugo di limone; indi asciugateli, piccategli di minuto lardo tutta la parte di sopra; metteteli in una cazzarola con qualche fetta di vitella imbianchita se l' avete, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, due scalogne, una cipolletta con due garofani, poco sale, quattro acini di pepe sano, poco brodo, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, coprite con fette di lardo, e un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotti, passate al setaccio il fondo della cot-

cottura, digrassatelo, aggiungeteci un poco di brodo colorito, fatelo consumare al punto di una bella glassa color d' oro; scolate i Piccioni, scuciteli, glassategli tutto il di sopra piccato, e serviteli con sotto una Salsa d'Acetosella, o altra Erba, o un Culì colorito. Tutte queste Salse, le trovarete nel *Tom. I. Cap. I.*

Piccioni alla Provenzale.

Antrè = Abbiate due, o tre Piccioni fiambati spilluccati, sventrati, e trussati colle zampe ripiegate sopra le coscie, imbianchiteli un momento all'acqua bollente, metteteli in una cazzarola con tartufi in fette, olio, qualche fungo, un mazzetto d' erbe diverse, poco sale; passateli sopra il fuoco, aggiungeteci un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, un poco di brodo bianco, un poco di sugo. Fate cuocere, e consumare a poca Salsa. Quando saranno cotti, digrassate, levate il mazzetto, e legate con una liason di tre rossi d' uova stemperata con un poco di brodo freddo, due scalogne trite fine, un poco di noce moscata, e pepe schiacciato; fate stringere senza bollire, e servite con un buon sugo di limone.

Piccioni al Culì di Pomidoro.

Antrè = Sventrate, trussate colle zampe dentro il corpo, e spilluccate bene due, o tre Piccioni, riempiteli del loro fegato trito, e condito come il solito, ungete una cazzarola di butirro, metteteci qualche fettina di prosciutto, aggiustateci sopra i Piccioni col petto al di sotto, un mazzetto d'erbe diverse, due scalogne, poco sale, pepe schiacciato, copriteli con un foglio

glio di carta; fateli sudare dolcemente con fuoco sotto e sopra senza prendere colore, indi bagnateli con Culì di pomidoro, come è descritto nel *Tom. I. pag. 92.* fateli finire di cuocere, e consumare la Salsa al suo punto, digrassatela, passatela al setaccio, e servitela sopra i Piccioni.

Piccioni alli Pomidoro.

Antrè = Quando avrete fiambato, spilluccato, e sventrato due o trè piccioni, trussateli colle zampe ripiegate sopra le coscie, riempiteli come i precedenti; metteteli in una cazzarola con qualche fetta di lardo sotto e sopra, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, una cipolletta con due garofani, due scalogne, trè fette di carota, poco brodo, poco sale, pepe sano; coprite con un foglio di carta. Fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Allorchè saranno cotti, scolateli, guarniteli di Pomidoro ripieni, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, e serviteli con sopra una Salsa alla Spagnuola, o un Culì di prosciutto, o Culì naturale. Queste Salse le potete vedere nel *Tom. I. Cap. I.*

Piccioni alle Olive.

Antrè = Servite sopra due o trè Piccioni cotti come i precedenti, ovvero involtati in una Papigliotta. Vedetela nel *Tom. II. pag.* 185., un buon Ragù d' olive, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*

Piccioni alla Printaniere.

Antrè = Fiambate, spillucate, e levate l' osso del petto a due o tre Piccioni, riempiteli di un Ragù di animelle crudo, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cuciteli, trussateli colle zampe sopra le coscie, metteteli in una cazzarola, con

un

un pezzo di butirro, una fetta di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, poco sale: passate sopra il fuoco, sbruffateci un pizzico di farina, bagnate con brodo buono; fate bollire dolcemente. Quando saranno cotti, digrassate, mettete i Piccioni in un' altra cazzarola, passateci dentro la Salsa col setaccio, legatela ben bollente con un liason di trè rossi d' uova, e un verde d' erba di fromento. Vedete Pollastri al Blè-verd *pag.* 64., e servitela sopra i Piccioni.

Piccioni alla Tartara.

Orduvre = Prendete trè Piccioni, fiambateli, spilluccateli, sventrateli, e trussateli colle coscie dentro il corpo, spaccateli in mezzo per lungo, batteteli alquanto per appianarli, marinateli con olio, o butirro squagliato, sale, pepe schiacciato, fusti di petrosemolo, fette di cipolla, due spicchi d' aglio, una foglia di alloro in pezzi, un poco di basilico, il sugo di mezzo limone; dopo due ora di marinata, fateli cuocere sulla gratella, aspergendoli coll' olio della marinata, e serviteli di bel colore, con sopra sugo di limone, e sotto una Salsa alla Scalogna, o Sivette, che trovarete ambedue nel *Tom. IV. Cap. I.* Se volete li potete spolverizzare di mollica di pane grattato fino, e cuocere nello stesso modo.

Piccioni alli Prugnoli.

Antrè = Dopo che averete fiambato, e spilluccato due o trè belli Piccioni, dissossateli del tutto alla riserva delle coscie, e riempiteli con un Salpiccone crudo di animelle, e prugnoli, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.* cuciteli, e trus-

trussateli colle zampe ripiegate sopra le coscie, fateli rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, e sugo di limone; indi asciugateli, piccateli il petto di minuto lardo, facendogli una picciola Rosa, metteteli in una cazzarola con qualche dadino di vitella imbianchita, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, trè garofani, pepe sano, poco brodo, poco sale: copriteli con fette di lardo, e un foglio di carta; fateli cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotti, passate al setaccio il fondo della cottura, digrassatelo, aggiungeteci un poco di brodo colorito, fatelo consumare al punto di una glassa, scucite i Piccioni, glassategli tutta la parte piccata, e serviteli con sotto una Salsa al Ragù di prugnoli, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*

Piccioni all' Anguleme.

Antrè = Fiambate, spilluccate, e dissossate due o trè Piccioni alla riserva delle ale e zampe, riempiteli di un Salpiccone crudo d' animelle, fegatini, tartufi ec., che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cuciteli, dategli la loro forma primiera, trussateli colle zampe ripiegate nei lati delle coscie, metteteli in una cazzarola, con qualche fetta di lardo, e vitella sotto e sopra, un mazzetto d' erbe diverse, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, altrettanto brodo, poco sale, pepe sano, trè garofani, coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotti, passate

al

al setaccio il fondo della cottura, digrassatelo aggiungeteci un poco di brodo colorito, fatelo consumare al punto di una glassa color d'oro; glassateci il di sopra dei Piccioni dopo di averli ben asciugati, e scuciti, e serviteli con sotto una Salsa alla Pulette, o un Culì colorito. Vedete all'Articolo delle Salse, e dei Culì *Tom. I. Cap. I.*

Piccioni alla Rena.

Antrè = Fate cuocere due o tre Piccioni esattamente come quelli alli Prugnoli, *pag. 94.*; ma senza prugnoli, piccati e glassati nella stessa guisa, e serviteli con sotto una Salsa alla Rena, che trovarete nel *Tom. I. pag. 99.*

Piccioni all' Intendente.

Antrè = Abbiate due belli Piccioni mezzani, spennati all' acqua calda, sventrati e trussati colle zampe dentro il corpo, fateli cuocere con fette di lardo sotto e sopra, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, due fette di limone senza scorza, poco sale, due garofani, quattro acini di pepe, poco brodo. Piccate di minuto lardo due belle animelle di mongana, fatele cuocere e glassare come un Fricandò. Quando sarà il tutto cotto, e tempo di servire: aggiustate i Piccioni sopra il piatto, tramezzateli colle due animelle ben glassate color d'oro. Abbiate un Ragù all' Intendente, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.* servitelo sopra i Piccioni con un buon sugo di limone senza toccare le animelle.

Piccioni in Bignè.

Orduvre = Fiambate, spilluccate, sventrate, e trussate tre Piccioni colle coscie dentro il cor-

corpo, fateli rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di butirro, tagliateli in mezzo per lungo, marinateli col sugo di due limoni, poco sale, pepe schiacciato, una foglia di alloro in pezzi, un poco di basilico, fusti di petrosemolo, fette di cipolletta, uno spicchio d' aglio in filetti, trè garofani. Dopo due ora asciugateli, intingeteli nel bianco d' uovo sbattuto, infarinateli, friggeteli nello strutto di un bel color d' oro, e serviteli con petrosemolo fritto intorno.

Ficcioni alla Savojarda.

Aniré = Prendete tre Piccioni mezzani, fiambateli, spilluccateli, e sventrateli, trussateli colle coscie dentro il corpo, riempiteli col loro fegato trito, e condito con midollo di manzo ben pulito, petrosemolo, scalogna, cipolletta, due alice, qualche foglia di dragoncello, una punta d' aglio, il tutto trito fino, niente sale, pepe schiacciato, uno, o due rossi d' uova crudi; fateli cuocere allo spiedo involti in una Papigliotta. Vedetela *pag.* 10., e serviteli ben bianchi, con sotto una Salsa fatta come siegue. Ponete in una cazzarola un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, altrettanto Culì, due fette di limone senza scorza, sei rocambòle schiacciate, poco sale, pepe schiacciato; fate bollire e consumare al punto di una Salsa, passatela al setaccio, metteteci un pezzo di butirro maneggiato con un poco di farina, petrosemolo trito imbianchito, fate stringere sopra il fuoco, e servite con sugo di limone.

Piccioni all' Italiana .

Antrè = Fiambate , spilluccate , sventrate , e trussate trè Piccioni , metteteli in una cazzarola con fetta di lardo sotto e sopra , una fetta di limone senza scorza sul petto , un mazzetto d' erbe diverse , un pezzo di prosciutto , due scalogne , poco sale , poco brodo , pepe sano , due garofani , coprite con un foglio di carta ; fate cuocere con fuoco sotto e sopra . Quando saranno cotti scolateli , e serviteli ben bianchi con sopra una Salsa all'Italiana , fatta in questa maniera . Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d' olio , e qualche dadino di prosciutto , prugnoli , e scalogne triti fini , uno spicchio d' aglio piccato d'un garofano , un mazzetto d' erbe diverse , aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco , fatelo consumare di nuovo , bagnate con Culì , e un poco di brodo colorito , fate consumare la Salsa al suo punto, digrassatela, passatela col passabrodo , e servitela con sugo di limone.

Piccioni alli Cavoli fiori .

Antré = Piccate di minuto lardo tre Piccioni ripieni di un Ragù , o d' un Salpiccone , ovvero d' una farsa di Chenef . Vedete tutto nel *Tom. IV. Cap. I.* , fateli cuocere , e glassare come Fricandò . Serviteli guarniti di cavoli fiori cotti in un Bianco con sopra una Salsa fatta in questa maniera . Mettete in una cazzarola un poco di Culì , un pezzo di butirro maneggiato con un pizzico di farina , un poco di brodo colorito , poco sale , pepe schiacciato , noce moscata, fatela stringere sopra il fuoco , e servitela con un buon sugo di limone sopra i cavoli fiori senza toc-

toccare i Piccioni. I cavoli fiori li potete vedere all'Articolo delle Guarnizioni *Tom. IV. Cap. I.* Potete guarnirli nello stesso modo con lattughe ripiene, carciofoletti, cedrioletti ripieni, pomidoro ripieni, cassettine di rape, carote intagliate ec., con sopra una buona Salsa alla Spagnuola, o un buon Culi.

Piccioni in Crepina.

Antrè = Abbiate sei piccioli Piccioni, spiumateli a l' acqua calda, sventrateli, trussateli colle coscie dentro il corpo, riempiteli con un Salpiccone crudo d'animelle, tartufi ec., che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, metteteli in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra, un pezzo di prosciutto, due scalogne, tre garofani, poco sale, pepe sano, poco brodo, copriteli con un foglio di carta; fateli cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotti fateli raffreddare, asciugateli, avvolgeteli di una farsa fina delicata di Gratino cruda, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, e di un pezzo di rete di majale fresca, intingeteli nell'uovo sbattuto, spolverizzateli di mollica di pane grattato fino, fategli prendere colore ad un forno temperato, e serviteli con sotto una Salsa chiara, con un buon sugo di limone. Vedetela nel *Tom. I. pag. 79.*

Piccioni alla Sivette.

Antrè = Fate cuocere due o tre Piccioni bene aggiustati colle zampe dentro il corpo, con fette di lardo sotto e sopra, qualche dadino di vitella se l' avete, una fetta di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, due scalogne, poco sale, pepe sano, tre garofani, mezzo bicchiere

di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, un poco di brodo. Quando saranno cotti passate la Salsa per il setaccio, digrassatela, aggiungeteci un poco di sugo, un pezzo di butirro maneggiato con un pochino di farina; fate stringere, bollire, e depurare sopra il fuoco schiumandola spesso; ripassatela al setaccio, metteteci un poco di sivette trita, fate fare ancora un bollo, e servite sopra i Piccioni con un buon sugo di limone.

Piccioni alla Mariniere.

Antré = Trussate due o tre Piccioni, ben fiambati, spilluccati, e sventrati, colle coscie dentro il corpo, appianateli un poco, lardateli per traverso di lardelli di prosciuito conditi, metteteli in una cazzarola con un poco d' olio, un mazzetto d' erbe diverse con due spicchi d' aglio, mezza foglia di alloro, basilico, persa, timo, due scalogne; passate un poco sopra il fuoco, aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco, bollente, poco sale, coprite con fette di lardo, e un foglio di carta; fate cuocere dolcemente con fuoco sotto e sopra. Allorchè saranno cotti serviteli con sopra una Salsa fatta come siegue. Maneggiate un pezzo di butirro con un poco di farina, mettetelo in una cazzarola, con un pizzico di capperi, e due scalogne trite, poco sale, pepe schiacciato, noce moscata, stemperate con un poco di Culì, il fondo dei Piccioni ben digrassato, e passato al setaccio; fate stringere sopra il fuoco, e servite con un buon sugo di limone sopra i Piccioni.

Ficcioni alla Ferigord.

Antrè = Fiambate, spilluccate, e levate l'osso del petto a due o tre Piccioni, sventrateli di sopra, riempiteli di un Ragù d'animelle crudo, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cuciteli, trussateli colle zampe sopra le coscie, fateli rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, e sugo di limone; indi asciugateli, piccategli tutto il petto di filetti di tartufi imbianchiti prima di tagliarli all' acqua bollente, o brodo, mettèteli in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, due cucchiaj d' olio caldo, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, altrettanto brodo, poco sale, tre garofani, pepe sano; coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotti, scolateli, scuciteli, e serviteli alquanto glassati col fondo della cottura digrassato, passato al setaccio, e consumato al suo punto con sotto un Ragù di tartufi. Se non li glassate, potete porre il fondo della cottura de' Piccioni nel Ragù. Vedete il Ragù nel *Tom. IV. Cap. I.*

Piccioni in Anitrelle.

Antré = Prendete tre belli Piccioni non tanti grossi, fiambateli, spilluccateli, e dissossateli del tutto, riempiteli di un Ragù crudo d'animelle, tartufi, prugnoli ec., che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cuciteli, infilategli le due zampe spilluccate, e spuntate le dita nel buco dell' ano; fateli rinvenire come sopra, metteteli in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra,

una

una fetta di prosciutto, due fette di limone senza scorza, un mazzetto d' erbe diverse, due scalogne, tre garofani, poco sale, pepe sano mezzo bicchiere di vino consumato per metà, o di Sciampagna; un poco di brodo; coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Allorchè saranno cotti scolateli dalla bresa, scuciteli, fategli due tagli sul petto vicino le ale, incastrateci una bella cresta per parte cotta in un bianco, e infilategli nel mezzo una testa fatta con un garretto di Tocchino, o Pollanca. Vedete coscie di Tocchino in Anitrelle *Tom. II. pag. 168.*, e servitele con sotto una Salsa chiara all' Aspic, o un Culì colorito. Vedete queste Salse nel *Tom. I. Cap. I.* I Pollastri si possono apprestare nello stesso modo.

Piccioni alla Flamande.

Antrè = Fate cuocere allo spiedo involti in una Papigliotta, due o tre Piccioni ben trussati, e ripieni del loro fegato trito, e condito come il solito. Quando saranno cotti e bianchi, scartateli, scolateli dal grasso, e serviteli colla seguente Salsa. Ponete in una cazzarola un buon pezzo di butirro maneggiato con un pizzico di farina, due fette di limone senza scorza, un poco di brodo bianco buono, poco sale, pepe schiacciato, noce moscata; fate stringere sopra il fuoco, levate il limone, aggiungeteci ancora il sugo di mezzo limone, e servite sopra i Piccioni. La Papigliotta vedetela nel *Tom. II. pag.* 185.

Piccioni in Papigliotta a diverse Salse, e Ragù .

Antrè = Fiambate , spilluccate , e sventrate due o tre Piccioni , spennati a secco , riempiteli col loro fegato trito , e condito con petrosemolo , cipolletta , funghi, o prugnoli, tartufi , una punta d' aglio , il tutto trito fino , un poco di basilico in polvere , lardo rapato , butirro, uno , o due rossi d' uova crudi , sugo di limone ; avendo attenzione di mescolare ogni cosa insieme , cuciteli , trussateli colle zampe ripiegate sulle coscie ; fateli cuocere allo spiedo , o al forno involti in una Papigliotta come è descritta nel *Tom. II. pag.* 185. Allorchè saranno cotti li potete servire con quel Ragù , che più credete a proposito ; come alle Rape , Carciofi , Tartufi , Cedrioletti , Olive , Fusti , e Radiche di qualunque specie , Gobbi , Cipollette , Piselli , Massadoeno , Melè , Spugnoli , Prugnoli, Uovette composte , Creste , Gamberi , Granelletti ec. , Alla Salsa alla Spagnuola , all'Italiana chiara , alla Nonette , al Sultano , alla Niscion , al Blù-celeste , alla Crema , alla Pulette , alla Scalogna , Ascè , alli Capperi , alla Flamande , al Fumè , alla Polacca , al Dragoncello , al Petrosemolo , al Cerfoglio , all'Aspic ec. Ad ogni Culì colorito, ad ogni Essenza ec. Ad ogni Guarnizione , e Mazzetto con sopra una Salsa alla Spagnuola , o Culì . Vedete i Ragù nel *Tom. IV. Cap. I.* Le Salse nel *Tom. I. Cap. I.*

Piccioni alla Bresa a diverse Salse , e Ragù .

Antrè = Aggiustate due o trè Piccioni come i precedenti , e se volete potete dissossarli del tutto , o alla riserva delle coscie e ale , ovvero leva-

levategli il solo osso del petto, lasciateli intieri; riempiteli di un Salpiccone, o Ragù crudo, o cotto, come vi pare, ma sarà meglio crudo; metteteli in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra, Poele se l'avete, che potete vedere nel *Tom. I. pag.* 18., oppure con un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, due scalogne, poco sale, pepe sano, trè garofani, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, altrettanto brodo, coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotti, scolati, e scuciti, li potete servire con tutte quelle Salse, Ragù, Guarnizioni, e Culì colorito, come è stato descritto quì sopra.

Delle Creste di Pollastri.

Le Creste di Pollastri sono le sole e uniche, che vengano impiegate nei Ragù, Guarnizioni, Piatti d'Antremè ec., mentre tutte le altre creste di Polli sono dure, secche, e di poco buon sapore. Bisogna sceglierle polpute, grosse, grandi, fresche, e di un colore più presto pallido, che rosso.

Creste in Fricassè.

Antremè = Prendete quella quantità di Creste, che credete a proposito, mettetele in una cazzarola sopra il fuoco con acqua fresca, allorchè principia a divenire calda a segno da non poterci tenere la mano, e che stropicciando le Creste venga via quella sottile pellicola, che le ricopre, scolatele, ponetele sopra un panno pulito, e a mano, a mano che le nettate col suddetto panno, passatele all'acqua fresca: fatele sgorgare vicino al fuoco, cambiandogli l'ac-

l' acqua più volte ; poscia spuntatele un pochino dalla parte del grosso , badando bene di non tagliargli le punte , come alcuni sono costumati di fare , essendo questa la maggior bellezza della Cresta . Fatele imbianchire poscia all' acqua bollente , scolatele , mettetele in una picciola marmitta con brodo buono , un pezzo di butirro maneggiato nella farina , due fette di limone senza scorza , poco sale , pepe sano , trè garofani , un mazzetto d' erbe diverse ; fatele cuocere dolcemente . Quando saranno cotte , scolatele , asciugatele , ponetele in una Salsa all' Italiana bianca , fate bollire un momento ; legatele con una liason di due o trè rossi d' uova stemperata con un poco di fiore di latte , o brodo freddo , e servitele con sugo di limone , e crostini fritti intorno . Se non avete Italiana bianca . Passate in una cazzarola sopra il fuoco qualche prugnolo se sarà la stagione con un pezzo di butirro , una fetta di prosciutto , un mazzetto d' erbe diverse , sbruffateci un pizzico di farina , bagnate con brodo bianco buono ; fate bollire a picciolo fuoco , e consumare a poca Salsa , digrassatela , passatela al setaccio , metteteci dentro le Creste , legatele colla liason , e servitela come sopra .

Creste in Ragù .

Antremè = Vedete il modo di apprestarle nel *Tom. IV. Cap. I.*

Creste in Pagode .

Antremè = Se volete pulire le Creste in una maniera più breve , mettetele in un panno , serratelo , immergetelo due o tre volte nell' acqua bollente , stropicciatele dentro lo stesso pan-

panno, che in un momento saranno pulite; finitele poscia di nettare una per volta, passatele all' acqua fresca, e fatele sgorgare nell'acqua vicino al fuoco, cambiandogliela più volte acciò restino bianche. Per farle in Pagode, prendete dodici belle Creste prima imbianchite all' acqua bollente, e poi cotte con fette di lardo sotto e sopra; due fette di limone senza scorza, una fetta di prosciutto; un mazzetto d' erbe diverse; un pezzetto di butirro, poco sale, pepe sano, quattro garofani, brodo buono. Tagliate dodici crostini triangolari sottili e puntuti da una parte, e larghi dalle altre due, fateli friggere, infilateli dentro le Creste; stendete un poco di farsa di Gratino cruda nel fondo del piatto, che dovete servire, aggiustateci sopra le Creste diritte con simetria, copritele con fette di lardo cotte, e un foglio di carta, fate attaccare il Gratino ad un forno temperato, levate poscia le fette di lardo, scolate il grasso, e servite con sopra una buona Salsa alla Spagnuola, che trovarete nel *Tom.I. pag.* 65. La Farsa di Gratino *Tom.IV. Cap.I.*

Creste Ripiene.

Antremè = Fate cuocere più della metà in un bianco, come quelle in Fricassè, dieci belle Creste, poscia solatele, apritele col coltello dalla parte del grosso, lasciategli le punte intiere, riempitele con una farsa di Chenef delicata, cucitele, fatele finire di cuocere con brodo buono, due fettine di prosciutto, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, poco sale, pepe sano, trè garofani, un mazzetto d' erbe diverse,

se, qualche fettina di lardo, una fettina di limone senza scorza, coperte con un foglio di carta, e fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotte, scolatele, asciugatele, scucitele, e servitele con sopra un Culì di pomidoro, o una Salsa alla Spagnuola, o Chiara; potete anche riempirle con una farsa fatta di fegatini di pollo passati al setaccio, o triti, lardo rapato, o midollo di manzo, tartufi, prugnoli, petrosemolo, scalogna, cipolletta, una punta d' aglio, il tutto trito fino, sale, pepe schiacciato, noce moscata, e un rosso d' uovo crudo. Vedete le Salse nel *Tom. I. Cap. I.* La Farsa di Chenef nel *Tom. IV. Cap. I.*

Creste alla Favorita.

Antremè = Quando le Creste saranno cotte in un bianco, riempitele con una farsa di Gratino cotta, tenetele ben larghe da piedi acciò restino diritte sul piatto. Stendete mezzo dito della stessa farsa sopra il piatto che dovete servirci, aggiustateci le creste diritte, e con simetria, copritele con fette di lardo cotte; Fate attaccare e gratinare ad un forno temperato; indi levate il lardo, scolate il grasso, tramezzate le Creste di pollastro con altrettante Creste di mollica di pane fritte nel butirro, e servite con sopra un poco di Salsa all' Italiana chiara, che trovarete nel *Tom. I. pag. 66.*, o Culì. La farsa di Gratino cotta, vedetela nel *Tom. IV. Cap. I.*

Creste Glassate al Parmigiano.

Antremè = Abbiate delle Creste ben pulite, e bianche, e una dozzina di cipollette imbianchite all' acqua bollente, mettete a cuocere le une, e le

e le altre con buon brodo, e un poco di sale; avendo attenzione che le Creste richieggono più cottura. Scrostate come per la zuppa un picciolo pane, levatene tutta la crosta di sopra, fatela friggere nel butirro, o diseccare all' aria del fuoco. Ponete nel fondo del piatto che dovete servire un poco di Salsa fatta con parmigiano grattato, un poco di Culì, tre rossi d'uova crudi, poco sale, e pepe schiacciato; aggiustate il pane sopra il piatto, copritelo tutto colle Creste e cipollette cotte, aspergete col resto della Salsa, e sopra un poco di butirro squagliato, spolverizzato con parmigiano grattato mescolato con un poco di mollica di pane, fate gocciolare ancora un poco di butirro squagliato, e prendere un colore glassato ad un forno temperato, osservando che non resti punto di Salsa nel fondo del piatto, e se restasse fatela consumare sopra un picciolo fuoco, e formare un leggiero Gratino, scolatene poscia il butirro, e servite con sopra un poco di Culì non molto legato, o sugo chiaro.

Creste al Verde-prè.

Antremè = Fate cuocere delle Creste in un bianco come per Fricassè. Mettete in una cazzarola qualche dadino di vitella, di prosciutto, di carota, un garofano, una scalogna, uno spicchio d'aglio, quattro prugnoli se sarà la stagione, un mazzetto d' erbe diverse con un poco di basilico, un pezzetto di butirro; fate sudare circa mezz' ora sopra un fuoco moderato; aggiungeteci poscia mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, altrettanto brodo; condite con poco sale, pe-

pepe schiacciato, fate bollire un' ora dolcemente, digrassate, passate al setaccio, metteteci un pezzo di butirro maneggiato nella farina; fate stringere sopra il fuoco, aggiungeteci un buon pizzico di petrosemolo trito imbianchito, e ben spremuto, e servite con un buon sugo di limone sopra le Creste ben scolate, ed asciugate.

Creste alla Corona.

Antremè = Abbiate tante belle Creste cotte in un bianco, e tante altre fette di mollica di pane fritte nel butirro; fate una Salsa come la precedente con parmigiano grattato, Culì, rossi d' uova crudi, sale, pepe schiacciato; stendete mezzo dito di farsa di Gratino cotta, nel fondo del piatto che dovete servire; scolate le Creste, ungete quelle di pane fritte nella Salsa, formate una corona sopra il piatto tramezzando una cresta di pane e una di pollastro. Guarnite poscia tutto all' intorno di cipollette bianche assai picciole, di olive dissossate, di carote intagliate, il tutto cotto a parte con brodo, aspergete il tutto col resto della Salsa, e spolverizzate con parmigiano grattato, e mollica di pane. Fate glassare e gratinare leggiermente ad un forno temperato, e servite ben scolato il butirro, con una cima di cavolo fiore nel mezzo cotta in un bianco, e sopra una buona Salsa alla Spagnuola, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 65.

Creste alla Roberta.

Antremè = Tagliate in filetti o dadini due cipolle, e qualche fungo, o prugnolo fresco, passate sopra il fuoco in una cazzarola con un pez-

pezzo di butirro, fate cuocere dolcemente e prendere un colore d'oro, sbruffateci poscia un pizzico di farina, bagnate metà sugo, e metà brodo bianco buono, condite con sale, pepe schiacciato, lasciate bollire, e consumare a poca Salsa. Quando sarà giunta al suo punto, metteteci dentro delle Creste cotte in un bianco, e servitele con un pochino di mostarda, un gran sugo di limone, o un filetto d' aceto, e guarnitele intorno di crostini di pane tagliati a guisa di Creste, e fritti nel butirro di bel colore.

Creste in diverse maniere.

Antremè = Allorchè le Creste saranno cotte in un bianco come si è detto di sopra, ripiene o non ripiene, le potete servire bene asciugate dal grasso, con quella Salsa che più sarà di vostro genio. Vi possono egualmente servire a guarnire dei Ragù, Granade, Surtù, Aspic ec.

Dei Fegàtini grassi di Pollo.

I Fegatini grassi di pollo sono di un gran uso nella cucina, poichè servono a diverse Farse, Pasticcietti, Guarnizione dei Ragù, Pasticci caldi, Antremè ec.; come anche assoluti a diverse Salse. Per conservarli qualche giorno si cuoprono di strutto, ciò impedisce che divenghino neri. Si debbono sciegliere freschi, grassi, biondi, e lattaginosi; i migliori sono quelli di Pollanca, di Cappone, di Piccione, e di Pollastro grasso. I fegati d' oca sono assai stimati, come anche quelli di Gallinaccio ingrassato l'una e l'altro con orzo, noci, e latte. Per rendere i Fegatini più delicati teneteli un' ora o due nel latte subito levati dal corpo del Pollo.

Fe-

Fegatini grassi alla Contessa.

Antremè = Passate un momento in una cazzarola sopra il fuoco con un buon pezzo di butirro due tartufi mondati e tagliati in fette, ovvero qualche prugnolo fresco, aggiungeteci petrosemolo e scalogna trita, una punta d'aglio. Tagliate in fettine fine dei fegatini di pollo ben puliti dal fiele, aggiustateli sopra un piatto di argento o di rame, con qualche fettina di prosciutto, e l'erbe fine suddette sotto e sopra. condite con sale, pepe schiacciato, noce moscata; poco prima di servire ponete il piatto sopra un fuoco allegro, rivoltate i fegatini, fateli cuocere in fretta, indi scolateli, poneteli in una picciola cazzarola; mettete un pochino di vino di Sciampagna, o altro vino bianco nel piatto dove hanno cotto, fatelo consumare di nuovo, bagnate con Culì quanto basti, digrassate, versate nella cazzarola dei fegatini, fate scaldare senza bollire, e servite ben digrassato con un buon sugo di limone, e crostini di pane fritti intorno.

Fegatini grassi all' Erbe fine.

Antremè = Passate sul fuoco in una cazzarola con olio, tartufi, prugnoli, petrosemolo, scalogne, cipolletta, una punta d'aglio, il tutto trito, un poco di basilico in polvere; dopo un momento fate raffreddare. Levate il fiele a dei fegatini grassi, spaccateli in mezzo, aggiustateli sopra un piatto di rame o di argento coll' erbe fine sotto e sopra, condite con sale, pepe schiacciato. Poco prima di servire ponete il piatto sopra un fuoco allegro; quando saranno di un colore biondo, sarà segno che so-

sono cotti, aggiustateli sopra il piatto che dovete servire, ponete un poco di vino bianco, o di Sciampagna consumato due terzi nel piatto dell' erbe fine, un poco di Culì: fate bollire un momento, digrassate, e servite sopra i fegatini con un buon sugo di limone, e crostini di pane fritti intorno.

Fegatini grassi in Cassettine di pane.

Antremè = Abbiate tanti belli fegatini grassi', per quante cassettine volete fare, levategli il fiele, fateli sgorgare nel latte, passateli poscia dolcemente in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di butirro squagliato, petrosemolo, e scalogna trita, una fettina di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, poco sale, pepe schiacciato, noce moscata. Quando saranno cotti, abbiate delle cassettine di pane come quelle per i Granelli al Residente *Tom. II. pag.* 29. aggiustateci dentro i fegatini, e serviteli con sugo di limone, e una Salsa alla Spagnuola, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 65., o Culì.

Fegatìni grassi in Cassettine di carta.

Antremè Ponete in una cazzarola un pezzo di butirro, e lardo rapato, con prugnoli, tartufi, scalogna, cipolletta, petrosemolo, una punta d' aglio, il tutto trito, un poco di basilico in polvere; passate sopra il fuoco, indi aggiungeteci dei fegatini ben puliti, e sgorgati nel latte, passate ancora sopra il fuoco, condite con sale, pepe schiacciato, noce moscata. Quando saranno cotti, abbiate altrettante cassettine di carta rotonde fritte di bel colore, guarnitele al di dentro di farsa di Gratino cruda, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*;

ag-

aggiustateci i fegatini coll'erbe fine scolate bene dal grasso, copriteli con un poco di detta farsa, spolverrizzateli di mollica di pane grattata fina; fateli cuocere ad un forno temperato senza prendere molto colore; scolatene ancora il grasso, e serviteli con sopra una Salsa alla Povrada. Vedetela nel *Tom. I. pag.* 70.

Fegatini grassi in Atelette.

Antremè = Tagliate in fettine sottili tre oncia di ventresca, fatela sudare in una cazzarola sopra un picciolo fuoco finchè sarà cotta; indi aggiungeteci dei fegatini tagliati in dadini non tanto piccioli, scalogna, cipolletta, petrosemolo, tartufi, prugnoli, una punta d' aglio, il tutto trito, poco sale, pepe schiacciato, seguitate a passare un momento sopra il fuoco; quanto i fegatini imbianchiranno, levateli allora, poneteli sopra un piatto, mettete un pizzico di farina nella cazzarola de' fegatini, bagnate con Culì, o brodo bianco buono, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà; fate bollire e consumare a poca Salsa, levate dal fuoco, uniteci i fegatini senza il sugo che averanno reso, due rossi d'uova crudi, mescolate bene, infilate i dadini tramezzati colle fettine di ventresca a spiedini di argento, o di legno, avvolgeteli bene colla Salsa, spolverizzateli di mollica di pane grattato fino, fateli friggere di bel colore, e serviteli senza Salsa. Se volete farli alla Gratella, dopo che avrete messi i dadini di fegatini nella Salsa, non ci ponete i rossi d' uova; ma infilateli, e finiteli come

le Animelle di Capretto in Atelette. Vedetele nel *Tom. II. pag.* 40.

Fegatini grassi alla Militare.

Antremè = Levate bene il fiele a dei fegatini grassi, tagliateli in due parti, tagliate anche in fettine sottili trè oncie di ventresca cotta, passate in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, petrosemolo, e scalogna trita, o cipolletta novella; aggiungeteci poscia i fegatini, e la ventresca con delle foglie di salvia, condite con poco sale, pepe schiacciato. Quando i fegatini diverranno bianchi levateli uniti alla ventresca e salvia, ed infilateli a spiedini di legno o di argento, tramezzati colla salvia, e la ventresca suddetta; indi fate consumare il sugo che averanno reso, e fate dopo alquanto raffreddare il butirro coll' erbe fine, poneteci allora un uovo crudo sbattuto, mescolate insieme, ungeteci per tutto li spiedini, spolverizzateli di mollica di pane grattato, fateli friggere nello strutto ben caldo, e serviteli di bel colore con sotto un poco di Sugo chiaro con due scalogne trite, sale, pepe schiacciato, e sugo di limone, ovvero niente, con petrosemolo fritto intorno.

Fegatini grassi all' Italiana.

Antremè = Prendete sei fegatini di Tocchino, levategli bene il fiele, poneteli per due ore nel latte; indi asciugateli, conditeli con sale, pepe schiacciato, noce moscata, finocchio in polvere, e lardo rapato squagliato, avvolgeteli di pezzi di rete di majale doppia, infilateli ad uno spiedino, legate questo ad uno grande: fateli cuocere arrosto; quando saran-

no

no cotti, e di bel colore, spolverizzateli di mostacciolo di Napoli, osservate che non siano disseccati, e serviteli tramezzati di crostini di pane fritti. Se volete gli potete servire sotto una Salsa alla Poevrada, o al Porchetto, o all' Aspic. Vedetele nel *Tom. I. Cap. I.*

Fegatini grassi in Canapè.

Antremè = Abbiate una farsa di fegatini crudi detta al Gratino, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, stendetene un poco sopra a delli crostini di mollica di pane, o biscotto majorchino inzuppato del latte, poscia infarinateli, indorateli con uovo sbattuto, fateli friggere di bel colore, e serviteli senza Salsa.

Fegatini grassi alla Perigord.

Antremè = Allorchè avrete ben puliti i fegatini, lardateli per traverso di filetti di tartufi, e prosciutto; aggiustateli in una cazzarola unta di butirro, e conditeli con poco sale, pepe schiacciato, noce moscata, copriteli con fette di lardo, e un foglio di carta, fateli cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotti scolateli dal grasso, e serviteli con crostini di pane fritti intorno, e una Salsa al Cull di Tartufi, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 10.

Fegatini grassi alla Bajonne.

Antremè = Squagliate in una cazzarola un pezzo di butirro, stendeteci sopra tante fettine di prosciutto, e sopra ad ogni fettina poneteci un fegatino col bello al di sotto, condite con pepe schiacciato, niente sale, una cipolletta con due garofani, coprite con fettine di lardo, e un foglio di carta, fate cuocere dolcemente con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotti,

levate i fegatini col prosciutto sopra, mettete un poco di Culì nella cazzarola, un pochino di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato; fate dare qualche bollo; digrassate, passate al setaccio; aggiustate i fegatini sopra il piatto che dovete servire con crostini di pane fritti sotto, e sopra il prosciutto, e versateci la Salsa, che sia poca, con un buon sugo di limone.

Fegatini grassi in Crepina.

Antremè = Fate una farsa di Gratino cruda, come trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, mescolateci qualche tartufo, o prugnolo trito secondo la stagione; ponete un poco di questa farsa intorno ai fegatini ben nettati dal fiele, avvolgeteli di pezzi di rete di majale, o capretto, o agnello, intingeteli nel butirro squagliato mescolato con un rosso d' uova crudo, spolverizzateli di mollica di pane grattato fino, fateli cuocere ad un forno temperato di un bel colore, e serviteli ben scolati dal grasso, con sotto una Salsa all' Aspic, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 74.

Fegatini grassi al Parmigiano.

Antremè = Abbiate una dozzina di cipollette cotte con brodo buono, e un pezzetto di prosciutto, e otto fegatini sgorgati prima nel latte, e cotti con fette di lardo sotto e sopra, due fettine di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, sale, pepe schiacciato, coperti con un foglio di carta, e fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotti tirateli indietro; fate una Salsa con un poco di Culì, butirro squagliato, due rossi d' uova crudi, mettetene la metà sopra

il

il piatto, che dovete servire, con parmigiano grattato sopra; scolate le cipollette, e fegatini, aggiustate l' uno e l'altro sopra il piatto, tramezzate di crostini di pane fritti, coprite il tutto col resto della Salsa, spolverizzate di parmigiano grattato, mescolato con un poco di mollica di pane, aspergete con un poco di butirro squagliato; fate prendere un leggiero color d' oro ad un forno temperato, e servite scolate bene dal grasso, con sotto un poco di Sugo chiaro, e sugo di limone.

Fegatini grassi all' Inglese.

Antremè = Pulite bene i fegatini, conditeli con sale, pepe schiacciato, scalogna, petrosemolo, una punta d' aglio, il tutto trito, un poco di finocchio in polvere, avvolgeteli separatamente di pezzi di rete di majale doppia, infilateli ad uno spiedino, legate questo ad uno grande; fateli cuocere arrosto, osservando che non si dissecchino troppo. Poco prima della loro totale cottura, spolverizzateli di mollica di pane grattato fino; fategli prendere un bel color d' oro, e serviteli con sugo di limone, tramezzati con crostini di pane fritti, e tagliati a guisa di creste. Se volete li potete servire con sotto un poco di Salsa Piccante, o chiara, o legata.

CAPITOLO SECONDO.

Del Selvaggiume grosso, cioè Quadrupede.

Osservazioni sopra detto Selvaggiume.

Questo nome comprende il Cignale, la Cignalotta, il Cignaletto da latte, il Daino, il Cervo, la Cerva, il Cerviotto, il Caprio, il Capriolo, il picciolo Daino, la Lepre, il Coniglio, il Leprotto, il Conigliotto.

La Cignalotta viene alquanto più stimata, che il Cignale; imperciocchè la sua carne è più delicata, nulladimeno sì l'una, che l'altro sono buonissimi, specialmente allor quando dopo un gran moto e corso vengono uccisi alla caccia. Si pretende che siano anche migliori allorchè vanno in campagna, e che si nutriscono di fromento. Le carne del Cignale deve essere infrollita qualche giorno. Devesi scegliere di animale giovane, di un buon odore, mediocremente grassa, e di un bel colore cremisi. Le parti più stimate del Cignale sono in primo luogo la testa col collo, che da' Francesi chiamasi *Hure*. Questa si appresta per un grosso, ed eccellente Rifreddo, come si potrà vedere all' Articolo de' Rifreddi *Tom. VI. Cap. I.*, e si serve nel secondo servizio. Poscia vengono i Filetti, le Cotelette, il Cosciotto, il Quarto di dietro, quello d' avanti ec. Se ne può salare la carne a guisa di ventresca, ed è suscettibile di essere preparato in tutte quelle maniere come il Porco domestico, essendo esso lo stesso animale, ma selvatico.

Il

Il Capriolo ha la carne assai più delicata del Caprio, ed è più stimato quello che vive sulle montagne, che quello che resta nelle pianure ove siavi laghi, fiumi, o acque morte. La sua carne deve avere le qualità di sopra descritte. Le parti migliori sono il Filetto, e Cosciotto.

Il Daino non ha la carne sì buona. Quella della femmina è delicata allorchè non ha che un' anno.

Il Cervo, e la Cerva debbono essere assai giovani per avere la carne tenera, e di buon sapore, ma non bisogna farne uso allorchè trovansi la Cerva in calore, e che il Cervo va in amore; imperocchè allora la loro carne ha un' odore forte e disgustevole, come accade a tutti gli altri animali, quando si trovano in tale stato.

Il Cignaletto da latte, detto da' Francesi *Marcassin* è delicatissimo, e mangiasi ordinariamente arrosto, come dirò a suo luogo nel *Tom. VI.*

La Lepre quando è giovane e grassa, è di un sapore esquisito, onde viene molto impiegata nella buona cucina, per distinguere se è giovane o vecchia, prendetegli le orecchie, separatele l' una dall' altra. Se la pelle cede sarà segno che l' animale è giovane, ma se resta ferma, sarà segno che è vecchio.

Il Coniglio in Italia non è punto apprezzato, benchè in Francia sia servito sulle migliori mense per la delicatezza della sua carne; è vero per altro, che i nostri Conigli non sono così buoni, come quelli che trovansi al di là delle Alpi.

Tut-

Tutto questo Selvaggiume alla riserva della Lepre, e del Coniglio, si prepara, e si appresta esattamente nella stessa guisa che il Cignale.

Filetto di Cignale alle Cipollette.

Antrè = Appropriate bene un filetto di Cignale, levandogli i nervi, piccatelo di minuto lardo, marinatelo come il Lombetto di majale Agro-dolce. Vedetelo nel *Tom. II. pag.* 95. Dopo due ore di marinada, fatelo cuocere arrosto infilato allo spiedo, bagnandolo spesso, che sia sugoso, e di un bel colore. Servitelo con sotto un Ragù di cipollette, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*

Filetto di Cignale alla Poevrada.

Antrè = Lardate per lungo un filetto di Cignale bene aggiustato, di lardelli di lardo conditi con sale, pepe fino, spezie fine, una punta d' aglio, erbe aromatiche in polvere, sugo di limone. Involtatelo di rete di majale; fatelo cuocere arrosto infilato allo spiedo, bagnandolo spesso. Quando sarà quasi cotto, e sugoso, ungetelo con butirro squagliato mescolato con un rosso d' uovo; spolverizzatelo di mollica di pane grattato fino; fategli prendere un bel colore, e servitelo con sotto una Salsa alla Poevrada, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 70.

Filetto di Cignale in Agro-dolce.

Antrè = Questo si appresta nella stessa guisa, che il Lombetto di majale Agro-dolce, colla sola differenza, che bisogna lardare il filetto del Cignale di lardelli di lardo come il precedente, e non fargli prendere colore. Per il re-

sto lo finirete come l'altro. Vedete il Lombetto di majale Agro-dolce nel *Tom. II. pag. 95.*

Filetto di Cignale in Fricandò.

Orduvrè = Piccate il di sopra di un filetto di Cignale di minuto lardo, e il di dentro di lardelli di prosciutto grasso; ma prima pulitelo bene dalle pelli e nervi; indi mettetelo in una cazzarola ovata, condito come una noce di mongana in Fricandò; fatelo cuocere nello stesso modo. Vedetela nel *Tom. I. pag. 103.*, aggiungendoci soltanto mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, e servitelo ben glassato con sotto una Salsa di Spinaci, o di altr' Erba, ovvero una Salsa piccante. Vedete queste Salse nel *Tom. I. Cap. I.*

Il Carrè di Cignale si appresta esattamente nello stesso modo, che il Filetto.

Cotelette di Cignale Agro-dolce.

Antrè = Tagliate propriamente delle cotelette di Cignale, conditele sopra un piatto con sale, pepe schiacciato, e noce moscata; infarinatele e spazzatele dalla farina. Squagliate un pezzo di butirro in una cazzarola giusta per la quantità delle cotelette, ponetele dentro con una cipolletta con due garofani, copritele con un foglio di carta; fatele cuocere con fuoco sotto e sopra, rivoltandole di tempo in tempo, fategli prendere un bel color d' oro, bagnatele con un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, fatelo consumare del tutto; aggiungeteci un poco di brodo bianco; fatele bollire dolcemente, che restino umide e glassate. Mettete del zucchero in un' altra cazzarola, fate la Salsa come quella

del

del Lombetto di majale Agro-dolce, che trovarete nel *Tom. II. pag. 95.*, e finitele esattamente nello stesso modo.

Cotelette di Cignale alla Duchessa.

Antrè = Appropriate bene delle cotelette di Cignale, piccatele di minuto lardo, mettetele in una cazzarola con un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, due scalogne, una cipolletta con due garofani, copritele con fette di lardo, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, un poco di brodo bianco, copritele con un foglio di carta, fatele cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotte passate al setaccio il fondo della cottura, digrassatelo, aggiungeteci un poco di brodo colorito, fatelo consumare al punto di una glassa. Scolate le Cotelette, glassategli tutto il di sopra piccato, e servitele con sotto un Ragù di Fagioli bianchi al rosso, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*

Cotelette di Cignale all' Italiana.

Antrè = Lardate per traverso delle cotelette di Cignale bene appropriate di lardelli di lardo conditi con sale, pepe schiacciato, erbe fine, basilico in polvere, e sugo di limone, rifilateli al paro della carne. Fatele cuocere in Papigliotta come quelle di mongana. Vedetele nel *Tom. I. pag. 194.*, ma senza prugnoli, e tartufi triti. Quando saranno cotte scartatele, che siano sugose, e servitele guarnite di rape intagliate, fritte di bel colore, e cotte in un buon brodo, con sopra una Salsa all' Italiana rossa, che trovarete nel *Tom. I. pag. 65.*

Co-

Cotelette di Cignale in Aricò.

Antrè = Questo si fa esattamente come quello di Castrato, colla sola differenza, che lo bagnarete con due bicchieri di vino bianco bollente, brodo, e sugo di manzo, o vitella, e lo finirete, e servirete nella stessa guisa. Vedete Cotelette di Castrato in Aricò *Tom. I. pag.* 139. Potete fare l' Aricò col petto di Cignale.

Quarto di Cignale al Porchetto.

Antrè = Prendete un bel quarto di Cignale, appropriatelo bene, piccategli tutta la coscia, ed il filetto di minuto lardo, marinatelo per ott' ore con sale, pepe schiacciato, cipolla in fette, aglio, alloro, fusti di petrosemolo, scalogne, tutta sorta d' erbe aromatiche, ginepro, coriandoli, aceto, e vino rosso. Poscia infilatelo allo spiedo, fatelo cuocere arrosto, bagnatelo spesso, e servitelo di bel colore, che sia sugoso, con sotto una buona Salsa al Porchetto, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 70.

Quarto di Cignale alla Singarà.

Antrè = Aggiustate bene un quarto di Cignale, che sia frollo e tenero, lardatelo tutto di lardelli di lardo e prosciutto conditi con poco sale, pepe schiacciato, erbe fine, e d'odore, e sugo di limone, piccategli tutto il di sopra di minuto lardo; marinatelo come il precedente, fatelo cuocere arrosto nello stesso modo, e servitelo con sotto una Salsa al Culì di Prosciutto, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 7.

Cignale ad uso di Ventsesca.

Antrè = Tagliate dei pezzi di Cignale di quella grossezza che credete a proposito per formar-

marvi un' *Antrè*. Per ogni dieci libre di carne, mettete una libbra di sale comune. Strofinateci per tutto la carne e l' ossa, e a mano, a mano poneteli in un vaso di terra ben stretti con qualche foglia di alloro tramezzo. Turate bene il vaso, e mettetelo in un luogo asciutto, e fresco. Questa carne è buona a mangiarsi dopo cinque o sei giorni; se volete conservarla più lungamente aumentate un poco più di sale, mentre potete dissalarla nel caso che lo richiedesse con un poco d' acqua tiepida. La farete cuocere con acqua, mezza bottiglia di vino bianco bollente, un mazzetto d' erbe diverse, una cipolla con tre garofani; una carota, una testa di sellero, una panè, mezza foglia di alloro, niente sale. Allorchè sarà cotta, la potete servire con quella Purè, che sarà più di vostro genio.

Budini di Cignale.

Orduvre = Questi si apprestano esattamente come i budini neri delicati, colla differenza, che quando bagnate la cipolla, in luogo del fiore di latte metteteci un bicchiere di vino rosso di Spagna consumato per metà, e finiteli, e serviteli nella stessa maniera. Vedete Budini neri delicati nel *Tom. II. pag.* 73.

Salami di Cignale.

Orduvre = Questi Salami si apprestano nello stesso modo, che quelli di Majale; aggiungendoci soltanto il lardo fresco di Majale, e si finiscono, e si servono come gli altri. Vedeteli nel *Tom. II. pag.* 82.

Cignaletto da latte.

Arrosto = Di questo ne parlerò all' Articolo degli Arrosti *Tom. VI. Cap. I.* Vi

Vi sarebbe ancora molto da dire sopra il Cignale, che la ristrettezza di quest' opera non permette.

Filetti di Lepre alla Poevrada.

Antrè = Prendete quattro filetti di Lepre, levategli tutte le pelli, e nervi, piccateli di minuto lardo, marinateli con olio, sale, pepe schiacciato, mezza cipolla in fette, una foglia di alloro in pezzi, due spicchi d' aglio, fusti di petrosemolo, due scalogne in fette, un poco di basilico; dopo due ore di marinada, infilateli ad uno spiedino a guisa di serpetta; legate questo ad uno grande; fateli cuocere arrosto di bel colore. Quando saranno cotti, e sugosi, serviteli con sotto una Salsa alla Poevrada, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 70.

Filetti di Lepre alla Roberta.

Antrè = Dopo che averete ben puliti, piccati, e marinati quattro filetti di Lepre come i precedenti. Abbiate quattro cassettine di carta della lunghezza, e larghezza dei filetti, friggetele nello strutto; metteteci nel fondo qualche fettina di lardo, e prosciutto, aggiustateci sopra i filetti col lardo al di sopra, e parte della marinada al di sotto, copriteli nello stesso modo; fateli cuocere ad un forno temperato. Quando saranno cotti e ben sugosi, levateli dalle cassettine, e scolateli dal grasso, glassategli tutta la parte piccata con una bella glassa di vitella, e serviteli con sotto una Salsa Roberta, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 85.

Filetti di Lepre in Emensè.

Antrè = Abbiate quattro filetti di Lepre nettati come i precedenti, lardateli per lungo di

di lardelli di lardo e prosciutto , conditi con poco sale , pepe schiacciato , noce moscata , petrosemolo , scalogna , una punta d' aglio , il tutto trito , basilico in polvere , e sugo di limone ; marinateli come i precedenti ; fateli cuocere arrosto , che siano sugosi , poscia tagliateli per traverso in fettine assai fine senza scomporre il filetto , e serviteli con una Salsa al Sivè fatta in questa maniera . Passate in una cazzarola sopra il fuoco qualche pezzo di Lepre, o le dissossature dei filetti tagliate in piccioli pezzi , con un poco di lardo rapato , una fetta di prosciutto , mezza cipolla in fette , un mazzetto d' erbe diverse , due scalogne , un poco di basilico ; quando sarà passato , metteteci un buon pizzico di farina , bagnate con mezza bottiglia di vino rosso consumato per metà , altrettanto brodo , due cucchiaj d' aceto , qualche zesta di arancio , condite con sale , pepe schiacciato , fate bollire finchè il Lepre sasà cotto , e la Salsa consumata al suo punto , digrassate , passate al setaccio , e servite sopra i filetti . Se avete il Rosso legateci la Salsa in luogo della farina . Vedete Sivè di Lepre all' Articolo delle Terrine .

Filetti di Lepre in Escaloppe alli Tartufi .

Antrè ⁄= Tagliate per traverso in fettine assai sottili quattro filetti di Lepre , dopo che li avete ben puliti dalle pelli e nervi , battetele ben fine . Passate un momento sopra il fuoco in una cazzarola con un pezzo di butirro , e lardo rapato , petrosemolo , scalogna , cipolletta , una punta d' aglio , il tutto trito , basilico in polvere , qualche fetta di tartufo ; indi

po-

ponete la metà di queste erbe fine sopra un piatto di rame, o di argento, aggiustateci sopra l' Escaloppe, conditele con sale, pepe schiacciato, noce moscata, e qualche fettina di prosciutto, versateci sopra il resto dell' erbe fine. Nel momento di servire ponete il piatto sopra un fuoco allegro; quando saranno cotte da una parte voltatele dall' altra, avendo attenzione che presto si cuociono; subito cotte scolatele, aggiustatele sopra il piatto, con sopra le fette di tartufo, e di prosciutto. Sbruffate un poco di vino di Sciampagna, o altro vino bianco nel piatto dove hanno cotto l' Escaloppe, fatelo consumare, bagnate con un poco di Culì; fate bollire un momento, digrassate, e servite con sugo di limone sopra l' Escaloppe guarnite intorno di crostini di mollica di pane fritti nel butirro, o nello strutto di bel colore.

Filetti di Lepre in Escaloppe all' Erbe fine.

Orduvre = Quando avrete accomodate l' Escaloppe sopra il piatto, come le precedenti, conditele con sale, pepe schiacciato, noce moscata, avendo la precozione di aggiungere all'erbe fine, prugnoli, tartufi, qualche foglia di dragoncello, e di basilico, il tutto trito, e in luogo bel butirro, e lardo rapato, metteteci un poco d' olio. Nel momento di servire ponete il piatto sopra un fuoco allegro, finitele, e servitele come sopra.

Filetti di Lepre in Escaloppe al Culì di Cipolle.

Orduvre = Battete ben sottile l'Escaloppe, aggiustatele sopra un piatto unto di butirro, conditele con sale, pepe schiacciato, e noce mosca-

scata . Poco prima di servire fatele cuocere come le precedenti , aggiustatele poscia sopra il piatto , che dovete servire ; mettete in quello dove hanno cotto un poco di Culì di cipolla , quanto vi bisogna per la Salsa ; fategli fare qualche bollo , digrassate , guarnite l' Escaloppe di crostini di mollica di pane fritti di bel colore , tagliati a guisa di creste , e serviteci sopra la Salsa , con un filetto d' aceto .

In questa maniera potete fare tutte sorta di Escaloppe , cioè alla Purè di Fagioli , di Carote , di Rape , di Lenticchie ; a qualunque Culì di Beccaccia , di Prosciutto , di Tartufi , di Prugnoli , di Pomidoro , di Gamberi ec. o con Erbe fine o senza ; aggiungendoci soltanto un poco di vino bianco , qualora la Salsa non sia d'erba , o legume , come potete osservare all' Escaloppe alli Tartufi , e all' Erbe fine .

Filetti di Lepre in Escaloppe alla Spagnuola .

Orduvre = Tagliate in fette sottili per traverso quattro filetti di Lepre ben puliti , batteteli bene , aggiustateli sopra un piatto di rame , o di argento , untato di butirro , condite con sale , pepe schiacciato , noce moscata , petrosemolo , scalogna , cipolletta , una punta d'aglio , il tutto trito , e passato sopra il fuoco in una cazzarola con un pezzo di butirro ; aggiustate qualche fettina di prosciutto sopra l' Escaloppe . Nel momento di servire ponete il piatto sopra un fuoco allegro ; quando saranno cotte da una parte voltatele dall' altra ; indi scolatele , e aggiustatele sopra il piatto ; mettete un poco di vino di Sciampagna nel piatto dove han-

hanno cotto l' Escaloppe, fatelo consumare, bagnate con Culì quanto basti per la Salsa, digrassate, guarnite l' Escaloppe tutto all' intorno di cipollette cotte con buon brodo, un pezzetto di prosciutto, e ben scolate, tramezzate di rotelline di mollica di pane fritte nel butirro di bel colore, e serviteci sopra la Salsa suddetta con sugo di limone.

In questa maniera potete guarnire tutte sorta di Escaloppe; cioè di cimette di Cavolo fiore, di Rape bene intagliate, di Carote ec., come anche seminare sopra l'Escaloppe, allorchè le averete aggiustate sul piatto che dovete servire, qualche crostino di mollica di pane fritto di bel colore, tagliato a cuoretto, o a rotellina, o in picciolo anello, o mandorla, o oliva ec. Queste Guarnizioni potete anche tramezzarle. Vedetele nel *Tom. IV. Cap. I.*

Filetti di Lepre in Escaloppe alli Prugnoli.

Oràuvre = Allorchè l' Escaloppe saranno condite sopra il piatto come le precedenti. Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d' olio, un pezzetto di prosciutto, uno spicchio d' aglio intiero, petrosemolo e scalogna trito, una cipolletta con due garofani, aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, fatelo consumare del tutto, metteteci mezza libbra di prugnoli ben capati, e lavati; conditeli con sale, pepe schiacciato; fateli cuocere dolcemente finchè sarà consumata tutta l' acqua, e restino asciutti. Nel momento di servire, ponete il piatto dell' Escaloppe sopra un fuoco allegro; quando saranno cotte, aggiusta-

tele sopra il piatto, ponete in quello dove hanno cotto i prugnoli con un poco di Culì, fate fare qualche bollo, digrassate, e servite con un buon sugo di limone sopra l' Escaloppe guarnite tutte all' intorno di crostini di pane fritti di bel colore.

Filetti di Lepre alla Provenzale.

Antrè = Lardate per lungo quattro belli filetti di Lepre di lardelli di lardo, e filetti d' alici dissalate; passateli in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d' olio, poco sale, pepe schiacciato, uno spicchio d' aglio con due garofani, sei scalogne trite, un pezzo di prosciutto; aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente; coprite con un foglio di carta, fate cuocere con fuoco sotto e sopra, che consumi tutto il vino. Quando saranno cotti, levate i filetti, metteteli in un' altra cazzarola, copriteli colla loro carta, e teneteli caldi. Scolate l'olio dalla Salsa, levate il prosciutto, l' aglio, poneteci metà culì, e metà brodo colorito, un poco di aceto di Dragoncello, un pezzo di butirro maneggiato nella farina; fate stringere sopra il fuoco, e servite sopra i filetti. Osservate che la Salsa non sia troppo legata.

Filetti di Lepre al Fumè.

Antrè = Piccate di minuto lardo quattro filetti di Lepre bene appropriati, marinateli come quelli alla Poevrada; dopo tre ore infilateli a serpetta ad uno spiedino, legate questo ad uno grande, fateli cuocere arrosto, bagnandoli spesso. Quando saranno cotti, sugosi, e di bel colore, serviteli con sotto una Salsa al Fumè, che tro-

trovarete nel *Tom. I. pag. 69.* Li potete anche cuocere nelle cassettine di carta, come quelli alla Roberta, infilati a spiedini di argento, o di legno a guisa di serpetta, e servirli glassati nella stessa maniera.

Gattò di Lepre.

Rifreddo = Questo si troverà all' Articolo dei Rifreddi *Tom. VI. Cap. I.*

Cotelette di Lepre all' Erbe fine.

Antrè = Nettate bene quattro filetti di Lepre dalle pelli e nervi, tagliateli per traverso della grossezza di una coteletta di Castrato, batteteli un poco per dargliene la forma. Prendete altrettante ossa delle costoline, raschiatele, infilatele ad ogni pezzo di carne, tagliatele di una longhezza eguale, e dategli la forma precisamente di tante cotelette. Ponete in un piatto d' argento, o di rame, petrosemolo, scalogna, cipolletta, tartufi, prugnoli, una punta d' aglio, il tutto trito, basilico in polvere, un poco d' olio, una fetta di prosciutto; passate sopra un fuoco allegro; indi aggiustateci sopra le cotelette, conditele con sale, pepe schiacciato, noce moscata. Allorchè saranno imbianchite da una parte, voltatele dall'altra; bagnatele poscia con un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, copritele con un' altro piatto; fatele bollire finchè sarà consomata la Salsa, avvertendo, che in un quarto d' ora saranno cotte; scolate allora l' olio, mettete le cotelette sopra il piatto che dovete servire, ponete un poco di Sugo, o Biondo di mongana in quello

dell' erbe fine, digrassate ancora, e servite sopra le cotelette con sugo di limone.

Sivè di Lepre.

Antrè = Di questo ne parlerò all'Articolo delle Terrine *Tom. VI. Cap. IV.*, come anche apprestato in Aricò, Agro-dolce, alla Polacca, al Sangue, in Adobbo ec.

Escaloppe di Lepre alla Savojarda.

Antrè = Tagliate in fettine assai fine per traverso due filetti di Lepre ben puliti, marinateli per tre o quattr' ore con olio, quattr' oncie di ventresca mezza cotta con acqua, e tagliata in fettine come il Lepre, prugnoli, petrosemolo, scalogna, cipolletta, una punta d' aglio, il tutto trito, basilico in polvere, sale, pepe schiacciato, noce moscata; infilate poscia queste fettine coll' erbe fine a uno spiedino tramezzate colla ventresca, involtatele di fette di lardo, e un foglio di carta; legate lo spiedino ad uno grande; fatele cuocere arrosto, e servitele come siegue. Ponete il resto della marinada in una cazzarola, passate un momento sopra il fuoco, aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, fatelo consumare del tutto, bagnate con Culì, fate bollire, e consumare al punto di una Salsa, digrassatela, scartate l' Escaloppe, levate il lardo, mettetele nella Salsa, fatele scaldare senza bollire, e servitele con un buon sugo di limone, e crostini di pane fritti.

Emensé di Lepre alli Tartufi.

Antrè = Una quantità di Piatti si apprestono col Lepre cotto prima arrosto, e che ordinariamente è stato di già servito sulla mensa; ma

ma come ho promesso; questi Piatti verranno descritti alla fine della presente opera, restringendomi quì soltanto all' Emensè di Lepre alli Tartufi.

Prendete dunque quattro filetti di Lepre cotto arrosto, puliteli dalle pelli e nervi, tagliateli per traverso in fettine assai fine, ma senza scomporli, dovendo comparire come se fossero intieri; aggiustateli sopra il piatto che dovete servire, versateci sopra la metà di un picciolo Ragù di tartufi, copriteli con un foglio di carta bagnata nel buon brodo, e un' altro piatto, fateli scaldare senza bollire, e serviteli col restante del Ragù, e sugo di limone, tramezzati di crostini di mollica di pane tagliati a guisa di creste, e fritti di bel colore nel butirro, e nello strutto. Il Ragù lo trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*

Lepre allo Scevruglie.

Vedetelo all' Articolo degli Arrosti *Tom. IV. Cap. I.* come anche all' Articolo dei Rifreddi trovarete molti Piatti di Lepre; cioè all' Aspic, in Adobbo, in Gattò ec. I Leprotti si apprestono nella stessa guisa, che le Lepri. Le Cosciette di Lepre si preparono come i filetti alla Poevrada, Roberta ec. Vedeteli *pag.* 125.

Coniglio in Granadine.

Antrè = Benchè, come ho detto di sopra, in Italia il Coniglio non sia molto apprezzato, e in uso sulle buone mense; ciò nonostante ne descriverò alcuni Piatti, che potranno dare un' idea della maniera di preparare questo animale, creduto più delicato, e di un sapo-

re

re migliore della Lepre, allorchè è selvatico, giovane, e grasso. Per farlo in Granadine, prendete due Conigli, levategli la pelle, dissossateli del tutto, batteteli alquanto per appianarli, riempiteli di un Ragù crudo d'animelle, tartufi ec., che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cuciteli, dategli una forma rotonda, piccategli tutto il di sopra di minuto lardo, metteteli in una cazzarola con un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse con un poco di basilico e dragoncello, sale, trè garofani, pepe sano, poco brodo, un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà; coprite con qualche fetta di lardo, e un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando le Granadine saranno cotte, scucitele, scolatele dal grasso, glassatele con una bella glassa di vitella, e servitele con sotto una Salsa alla Polacca, o al Fumè, fatta colle carcasse del Coniglio, bagnata col fondo della cottura delle Granadine ben digrassato, e passato al setaccio. Vedete queste Salse nel *Tom. I. pag. 69.*, e *94.* avendo attenzione al sale.

Coniglio in Marinada.

Orduvre = Levate la pelle ad un Coniglio giovane, e tenero, tagliatelo in quarti. Fate una marinada con un pezzo di butirro maneggiato nella farina, un poco di brodo, mezzo bicchiere d'aceto, mezza cipolla in fette, fusti di petrosemolo, due spicchi d'aglio, qualche foglia di dragoncello, due fette di limone senza scorza, fette di carota, e di panè, sale, pepe schiacciato, trè garofani, due sca-

lo-

logne in fette, mezza foglia di alloro; fate intiepidire questa marinada sopra il fuoco, movendola sempre, poscia tiratela indietro, metteteci in infusione i pezzi di Coniglio per cinque, o sei ore; dopo asciugateli, intingeteli nel bianco d' uovo sbattuto, infarinateli, spazzateli dalla farina, fateli friggere dolcemente nello strutto di bel colore, e serviteli guarniti di petrosemolo fritto intorno.

Coniglio alla Delfina.

Antrè = Levate le due coscie, e i due filetti a un bel Coniglio grosso, e tenero, dissossate le coscie alla riserva dell' osso inferiore, che scarnirete un pochino nell' estremità, slargatele più che potete, riempitele di un Ragù crudo d' animelle, tartufi, prugnoli ec., che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cucitele, piccategli tutto il di sopra di minuto lardo. Piccate anche i due filetti nettati dalle pelli e nervi, aggiustate le coscie, ed i filetti in una cazzarola con un pezzo di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, due scalogne, qualche fetta di lardo, un poco di brodo, mezzo bicchiere di vino bianco bollente, poco sale, trè garofani, pepe sano; coprite con un foglio di carta, fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotti, scolate dalla bresa le coscie ed i filetti, scucite le prime, glassate tutto ciò che è piccato con una bella glassa di vitella, e servite tramezzato di fette di pane fritte di bel colore, con sotto una Salsa al Fumè fatta colle dissossature del Coniglio, e bagnata col fondo della cottura ben digrassato, e passato al setaccio. Vedete Salsa al Fumè nel *Tom. I. pag. 69.*

Coniglio in Surprise.

Antrè = Tagliate sei fette di magro di mongana, alquanto grandi, battetele ben sottili. Levate i filetti a due Conigli, puliteli dalle pelli e nervi, tagliateli per traverso in fettine assai fine, marinatele con lardo rapato, butirro squagliato, petrosemolo, cipolletta, scalogna, prugnoli, tartufi, una punta d' aglio, il tutto trito fino, sale, pepe schiacciato, noce moscata, un poco di basilico in polvere, sugo di limone; mescolate il tutto bene; riempiteci le fette di magro di mongana, dategli una forma rotonda a guisa di un Pomo, cucitele dalla parte di sotto, piccategli tutto il di sopra di minuto lardo; mettetele in una cazzarola col lardo al di sopra, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, due scalogne, i retagli delle fette di mongana, i fianchetti dei Conigli, poco brodo, un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà; coprite con qualche fetta di lardo, ed un foglio di carta, fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Allorchè saranno cotte, scolatele, scucitele, e glassategli tutto il di sopra piccato con una bella glassa di vitella. Per la Salsa, passate in una cazzarola sopra il fuoco un pezzetto di butirro con un pizzico di farina, fate divenire color d' oro movendo sempre con una cucchiaja; indi bagnate col fondo della cottura passato al setaccio, e ben digrassato: fate bollire dolcemente, e consumare al punto di una Salsa, digrassando di tempo in tempo, passatela al setaccio, e servitela sotto le Surprise con sugo di limone, che sia giusta di sale.

Fi-

Filetti di Coniglio alla Sen-clù.

Ordovre = Abbiate quattro filetti di Coniglio, nettateli dalle pelli e nervi, fategli un taglio per lungo internamente, ma che non trapassi dalla parte opposta, riempiteli di un Salpiccone crudo d'animelle, tartufi ec., che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cucitegli l'apertura, piccategli tutto il di sopra di minuto lardo, metteteli in una cazzarola con un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, due scalogne, mezzo bicchiere di vino bianco bollente, poco brodo, poco sale, pepe sano, trè garofani, coprite con qualche fetta di lardo, e un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotti, scolateli, scuciteli, glassateli con un glassa di vitella, e serviteli guarniti di cipollette cotte con buon brodo, con sotto una Salsa al Coniglio fatta in questa maniera. Ponete i fianchetti dei Conigli tagliati in pezzi in una cazzarola con un pezzo di butirro, una fetta di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, qualche prugnolo se sarà la stagione, due scalogne; passate sopra il fuoco, allorchè principia ad asciugarsi, bagnate con Culì, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, condite con sale, pepe schiacciato; fate bollire mezz'ora dolcemente, e consumare al punto di una Salsa, digrassate, passate al setaccio, e servite sotto i filetti, e sopra le cipollette.

Filetti di Coniglio in Escaloppe.

Orduvre = Questi si apprestano esattamente, come i filetti di Lepre in Escaloppe, Vedete all'Articolo Lepre *pag.* 128. *Fi-*

Filetti di Coniglio al Salmì.

Antrè = Poco prima di servire, tagliate per traverso due, o quattro filetti di Coniglio cotto prima arrosto, e rifreddo; aggiustateli sopra il piatto che dovete servire, versateci sopra una Salsa al Salmì, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 67. fate scaldare senza bollire, e servite con crostini di pane fritti intorno, ed anche sopra se volete.

Si fanno molti Piatti di Coniglio cotto prima arrosto, che tralascio per descriverli alla fine di quest' opera come ho promesso. All' Articolo delle Terrine parlerò ancora del Coniglio. I Conigliatti si apprestano nello stesso modo, che i Conigli.

CAPITOLO TERZO.

Del Selvaggiume picciolo cioè Volatile.

Cognizione di detto Selvaggiume.

Questo nome comprende i Pavoni, i Fagiani, le Pernici, le Starne, le Galline pratarole, quelle di Faraone, le Pavoncelle, le Beccaccie, le Oche, e Anitre selvatiche, i Piccioni selvaltici, i Pivieri, le Tortore, le Garganelle, le Pizzarde, le Quaglie, i Pizzardoni, i Starnotti, i Perniciotti, i Quagliardi, i Tordi, le Castriche, i Strigliozzi, i Rondoni da nido, le Allodole, gli Ortolani, i Beccafichi, gli Uccelletti minuti ec. Le Oche, e Anitre domestiche vengono comprese coll' Anitre selvatiche apprestandosi nello stesso modo.

Delle Oche, Anitre, e Garganelle.

Sonovi due specie d' Oche, e Anitre come ognun sà, cioè domestiche, e selvatiche; queste ultime sono assai migliori, e più stimate per il buon gusto, e sapore della loro carne, ed in oltre di un alimento più facile alla digestione. Devesi sciegliere sì le une, che le altre giovani, grasse, carnute, bianche, e di buon odore. Le migliori, e le più stimate fra le Anitre selvatiche, sono il Capoverde, ma la femmina è molto superiore al maschio; la Codalanza; le Terzane: sotto questo nome vengono comprese l' Anitre con testa rossa, e l'Anitra fischiatrice; le Quartane: sotto questo nome vengono comprese l'Anitra con bec-

co

co largo, detta in Roma Cucchiarona; e la picciola Anitra Capoverde. Le domestiche, che siano state nutrite di buoni alimenti, e cresciute in aria pura e serena. La stagione delle Anitre selvatiche principia verso la fine di Ottobre, o primi di Novembre, e dura a tutto Marzo. Quella delle Anitre domestiche è nell' Estate.

Ma il punto più importante per il buon gusto delle Oche, e Anitre selvatiche, come pur anche per le Garganelle, allorchè si fanno cuocere arrosto, per indi servirle con qualche Salsa, oppure senza, è quello di conoscere il loro punto di cottura, dovendo come ogni altro selvaggiume essere sugoso allorchè si serve sulla Mensa, essendo la loro carne asciutta di sua natura, non vi è bisogno di asciugarla maggiormente mediante l' azione d' un fuoco secco che le arrostisce. Non è così delle Oche, e Anitre domestiche, mentre queste esiggono di essere cotte al loro punto di perfezione, racchiudendo esse dei sughi lenti, e grossolani. La Gargenalla è un uccello acquatico della famiglia delle Anitre selvatiche, delle quali forma una specie particolare; trovasene di due sorta, cioè una grande, e una picciola. La picciola che è più in uso negli alimenti rassomiglia in tutto a un' Anitra ordinaria, eccettochè non è così grande, ma di un gusto più grato, e più facile a digerirsi.

Modo d' Ingrassare Oche, Anitre, ed altro Selvaggiume volatile.

Per Ingrassare le Oche, e le Anitre.

Questa sorta di volatile non avendo gozzo, e non potendosi governare con la *Plomba*, bisogna farlo a meno. Fate pertanto una pasta alquanto soda, con acqua, e farina di grano d' India, o sia granturco, alla quale averete levato la semmola, cotta che sarà gettatela sopra una tavola, e quando è un poco raffreddata, fatene tanti gnocchetti, come piccioli dattili, poneteli sopra tavolette, e dopo sfornato il pane, metteteli nel forno a disseccare, che venghino duri, e se è possibile alquanto colorito. Fatene una quantità, che vi basti per quattro o cinque giorni. Imbonate le Oche, e le Anitre tre volte il giorno, dandogli quindici o venti bocconi della pasta suddetta, ed anche più, secondo la loro grossezza; ma sempre più alle Oche, che alle Anitre. Oltrediciò tenetegli nelle mangiatoje delle gabbie del granturco cotto, mescolato con riso e miglio alquanto lento, se bramassero mangiare fra la giornata, e mai fategli mancare l' acqua da bere.

Le Oche, e le Anitre, che si sogliono ingrassare si debbano tenere nelle gabbie fatte a posta, con ognuna la sua cassetta di grandezza diversa, capace a contenere l' animale in lunghezza, ma stretto affinchè non si possa voltare, o girare, come si è potuto osservare all'

Ar-

Articolo del modo d' Ingrassare la Polleria nel *Tom. II. Cap. IV.*, dovendosi per il rimanente seguire tutte le medesime regole.

Il Selvaggiume a penne, o sia l' Uccellame, in Roma, ed altre Città d'Italia, non s'ingrassa, come si costumava un tempo nell' Antica Roma, ove *Gneo Anfidio Lucro* coll ingrassare i Pavoni guadagnava circa due mila scudi l' anno. Ma qualora si dovessero governare Pavoni, Fagiani, Galline Pratarole, Galline di Faraone, Pernici, Starne ec., si possono ingrassare questi Uccelli, dandogli da mangiare miglio, canepuccia, grano, orzo e miglio, e pasta di tritellino tiepida, e si tengono in stanze, o gabbie, ove siavi poca luce, e sempre con acqua da bere.

Oca all' Italiana.

Grosso Antrè = Prendete un'Oca grassa, polputa, e tenera, fiambatela, spilluccatela, e sventratela, lardategli il petto di filetti di prosciutto conditi con erbe fine aromatiche, pepe, noce moscata, e sugo di limone, levategli la forcinella e l' osso del petto, riempitela di un Ragù di maccaroni ben fatto, con tartufi, prugnoli ec., che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cucitela, trussatela colle zampe spellate, e spuntate le dita, ripiegate sopra le coscie, infilatela ad uno spiedino. Se è selvatica copriteli il petto di fette di lardo, e avvolgetela di carta. Se è domestica senza niente, legate questo spiedino ad uno grande; fatela cuocere arrosto. Quando sarà quasi cotta, scartatela, fategli prendere un bel colore, e servitela scucita con sotto un poco di Culì. Se sarà senza carta fategli pren-

prendere un bel colore. In un Pranzo di famiglia la potete servire senza Salsa. Nello stesso modo si possono riempire di Lasagne, Fittuccie, Tagliolini ec. Per sì fatti piatti alcuni vogliono che le domestiche siano migliori, che le selvatiche, ma ciò può essere nei paesi caldi, mentre nei paesi freddi le selvatiche sono sempre preferite alle domestiche.

Oca alli Marroni.

Grosso Antrè = Preparate un' Oca come la precedente, riempitela esattamente come il Gallinaccio alli marroni, che potete vedere nel *Tom. II. pag.* 122. e fatela cuocere allo spiedo come l'Oca suddetta, servitela nello stesso modo.

Oca alli Tartufi.

Grosso Antrè = Questa si appresta nella stessa guisa che il Gallinnaccio. Vedetelo nel *Tom. II. pag.* 122. e si cuoce, e si serve come l'Oca all' Italiana.

Oca all' Inglese.

Grosso Antrè = Abbiate un'Oca tenera, e polputa, fiambatela, spilluccatela, e sventratela, riempitela col suo fegato trito condito con scalogna, petrosemolo, cipolletta, tartufi, una punta d'aglio, il tutto trito, sale, pepe schiacciato, noce moscata, lardo rapato, un poco di butirro, due rossi d'uova crudi, cucitela, trussatela come le precedenti, fatela cuocere arrosto allo spiedo. Quando sarà quasi cotta spolverizzatela di mollica di pane grattata fina, fategli prendere colore, e servitela con sotto un Sugo di manzo con un poco di scalogna trita, sale, pepe schiacciato, ed un gran sugo di limone, o di arancio.

Oca

Oca alle Salciccie:

Grosso Antrè = Vedete Gallinaccio alle Salcicce *Tom. II. pag.* 122. L' Oca si appresta nello stesso modo, colla sola differenza, che si fa cuocere come l' Oca all' Italiana, e si serve nella stessa maniera.

Oca all' Armagnac.

Grosso Antrè = Appropriate bene un' Oca, riempitela col suo fegato trito, e condito come per quella all' Inglese *pag.* 143. aggiungendoci di più un poco di mostarda, e basilico in polvere; fatela cuocere allo spiedo senza lardo, e carta. Allorchè sarà cotta, squagliate un grosso pezzo di butirro, mescolatelo con due rossi d' uova crude, e un poco di mostarda, ungeteci per tutto l' Oca, spolverizzatela di mollica di pane grattata fina, replicate questa operazione più volte, finchè si formi una bella crosta color d' oro, e servitela con sotto una Salsa alla Poevrada, ovvero un poco di brodo colorito, sale, pepe schiacciato, un cucchiarino di mostarda; fatela scaldare senza bollire, e servitela con un buon sugo di arancio.

Oca al Sultano.

Grande Antrè = Questa si appresta nella stessa guisa, che il Gallinaccio al Sultano. Vedetelo nel *Tom. II. pap.* 126., e si cuoce, e si serve come l' Oca all' Italiana *pag.* 142.

Oca in Adobbo.

Rifreddo = La trovarete all'Articolo dei Rifreddi *Tom. VI. Cap. I.*

Oca in diverse maniere.

Grande Antrè = Quando averete fiambato, spilluccato, e sventrato un' Oca, trussatela colle zam-

zampe dentro il corpo, spellate, e spuntate le dita, imblanchitela all'acqua bollente, mettela in una cazzarola, o braciera con qualche fetta di lardo, una di prosciutto, due cipolle con quattro garofani, una carota, una panè, un mazzetto d' erbe diverse, quattro scalogne, sale, pepe sano, tre garofani, brodo, due bicchieri di vino bianco bollente, copritela con un foglio di carta; fatela cuocore con fuoco sotto e sopra. Quando sarà cotta la potete servire con una Salsa, o Ragù di vostro genio. Le Salse, che più convengono a questa vivanda debbono essere di un gusto rilevato, come per esempio alli Capperi, alli Cedriolotti, Ascè, all' Arancio, alla Poevrada, al Porchetto, alla Scalogna, all'Anitra, alla Roberta, alla Nivernoese, alla Ravigotte, all'Acido, alla Polacca, alli Tartufi, alli Prugnoli, ec. al Culì di Lenticchie, di Marroni, di Fagiuoli, di Carote, di Cipolle, di Pomi di terra ec. al Ragù di Cipollette, di Marroni, di Lenticchie, di Fagiuoli, di Tartufi, di Prugnoli, di Olive, di Rape, di Carote, di Pomi di terra, di Gobbi, alla Massedoene ec., alle Lasagne, alli Maccaroni, alli Tortellini, alli Cavoli, alle Cipolle glassate, alle Radiche diverse, alli Carciofi, alli Finocchi, in Hoscepot, alla Spagnuola ec.

Le Salse, e Culì le trovarete tutte nel *Tom. I. Cap. I.* I Ragù nel *Tom. IV. Cap. I.*

Allorchè le Ocne saranno giovani e tenere le potete cuocere arrosto ripiene col loro fegato trito, e condito come ho detto di sopra, qualche marrone cotto arrosto, e qualche salciccia cotta in una cazzarola con un poco di

butirro o strutto o lardo rapato ; e servirle con una delle suddette Salse , o Ragù , o senza .

Coscie , e Petti d'Oca in diverse maniere .

Antrè = Allorchè l' Oca sarà cotta Arrosto , o alla Bresa , levategli le coscie , e i due mezzi petti , che potete servire con sopra quella Salsa, o Culì , o Ragù , o Guarnizione , che più sarà di vostro genio . Potete anche levare le coscie , ed i petti ad un Oca , e cuocerli in una bresa come Oca in diverse maniere , e servirle in Hoscepot , alla Massedoene , o con una delle Salse , o Ragù di sopra descritte . Se volete cuocerle alla Melfi, vedete Petti di Capretto alla Melfi , *Tom.II. p.50.*

Fegati d' Oca alla Tedesca .

Orduvre = Abbiate dei belli fegati d' Oca , levategli il fiele , metteteli per tre o quattr' ore in latte preparato alla Chinesec . Prendete una tortiera poneteci sotto del butirro , fette di cipolla , di carota , uno spicchio d' aglio , fusti di petrosemolo , mezza foglia di alloro , tre garofani , tre fette di limone senza scorza , aggiustateci sopra i fegati bene asciugati , copriteli con capo di latte passato al setaccio , e mollica di pane grattato ; mezz' ora prima di servire , metteteli al forno . Subito che saranno cotti , colate il fondo della loro cottura , aggiungeteci un poco di culì , digrassate , passate al setaccio , e servite questa Salsa ben calda sotto i fegati d' Oca . Se in luogo della tortiera vi volete servire di una cassettina di carta non sarà che meglio .

I Fegati di Gallotta si possono apprestare , e servire nella stessa guisa . I fegati d' Oca ancor essi si possono egualmente servire come quel-

quelli di Gallotta. Quando i fegati d' Oca sono grandi si preparano soli, e quando sono piccioli se ne mettono due o tre. I fegati d' Oca sono d' un eccellente sapore, ma non da paragonarsi a quei di Gallotta, sia per la loro bianchezza lattecinosa, grandezza, bellezza, e delicatezza di gusto.

Restarebbe ancora molto da dire sopra le Oche, ma siccome si apprestano nella stessa guisa, che le Anitre, così non sarebbe che ripetere le medesime cose.

Anitra alli Cavoli.

Antré = Fiambate, spilluccate, e sventrate un' Anitra, pelategli le zampe, spuntategli le dita, trussatela colle coscie e zampe dentro il corpo, che non si veggano che i piedi, tagliateli la carnosità sopra il coderizzo, ripiegateglielo nel buco da basso, imbianchitela all'acqua bollente, passatela alla fresca, asciugatela, lardategli tutto il petto per traverso di lardelli di prosciutto conditi con erbe fine, pepe schiacciato, e sugo di limone, rifilati al paro della carne. Abbiate due cavoli Bolognesi, tagliateli in otto parti, imbianchiteli all' acqua bollente, spremeteli, tagliategli le grosse costele, e legateli in otto mazzetti tutti uguali. Prendete una cazzarola, metteteci nel fondo qualche fetta di cipolla, di carota, di panè, uno spicchio d' aglio, due garofani, una scalogna, tre fette di lardo, due di prosciutto, due o tre di vitella, o di manzo ben battute, sale, pepe schiacciato, spezie fine, aggiustateci sopra l'Anitra col petto al di sotto, e intorno i mazzetti di cavoli, il tutto ben ristretto: condite di sopra

come di sotto, coprite con un foglio di carta, fate alquanto sudare con fuoco sotto e sopra, poscia bagnate con poco brodo, ma buono. Fate cuocere dolcemente. Quando l' Anitra sarà cotta, scolatela. Sciogliete i cavoli, asciugateli bene dal grasso, rifilateli, guarniteci l'Anitra all'intorno, e servitela con sopra un buon Culì di prosciutto, o una Salsa alla Spagnuola. Trovarete queste Salse nel *Tom. I. pag.* 7. e 65. L' Oca si appresta nello stesso modo.

Anitra alli Piselli fini.

Antré = Abbiate una bella Anitra, fiambatela, spilluccatela, sventratela, e trussatela come la precedente, imbianchitela all'acqua bollente, ponetela in una cazzarola con due fette di limone senza scorza sul petto, fette di lardo sotto e sopra, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, sale, pepe sano, due scalogne, tre garofani, poco brodo; coprite con un foglio di carta, fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Allorchè sarà cotta, scolatela, e servitela con sotto un buon Ragù di Piselli fini, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*

Anitre alle Lasagne.

Antrè = Fiambate una bella Anitra domestica, o selvatica, spilluccatela, levategli la carnosità come sopra, dissossatela del tutto, riempitela d' un Ragù cotto d' animelle, tartufi, prugnoli ec., che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cucitela, dategli la sua primiera forma, fatela rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, e sugo di limone; mettetela poscia in un' altra cazzarola con fette di lardo sotto e sopra, un mazzetto d'erbe

be diverse, qualche fetta di carota, e di cipolla, sale, pepe sano, due scalogne, tre garofani, poco brodo, coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando sarà cotta, scolatela, e scucitela. Abbiate un piatto con un bordino di pane, o di pasta, metteteci un poco di besciamella nel fondo, un poco di cullì di prosciutto, parmigiano grattato, un pezzetto di butirro fresco, fateci sopra un suolo di lasagne cotte come quelle alla Milanese: ma tagliate un poco più grandi; replicate quindi un' altro suolo, e condite nello stesso modo, aggiungendoci un poco di pepe schiacciato, noce moscata, e cannella fina. Quando averete condito la metà delle Lasagne, collocateci nel mezzo l'Anitra; seguitate a coprire e condire nella stessa maniera, sino al fine, terminando colla besciamella, parmigiano grattato, e pezzetti di butirro. Fate prendere un bel colore al forno, e servite subito. Le Oche si preparano nella stessa guisa, come anche con Maccaroni, Tortellini ec., che trovarete il modo di prepararli all'Articolo delle Terrine. I bordini vedeteli nel *Tom. IV. Cap. I.*

Anitra in Fricandò.

Antrè = Fiambate una bell' Anitra, spilluccatela, sventratela, levategli l' osso del petto, e tagliategli la carnosità sopra il coderizzo, ripiegateglielo dentro il corpo, riempitela di un Ragù crudo d'animelle, fegatini, tartufi, prugnoli ec. che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, trussatela colle zampe ripiegate sopra le coscie, fatela rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, e sugo di limone; indi piccategli tutto

to il petto di minuto lardo; mettetela in una cazzarola con qualche fetta di vitella, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, due scalogne, tre garofani, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente; poco brodo, poco sale, pepe sano, coprite con qualche fetta di lardo, ed un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Allorchè sarà cotta, passate il fondo della cottura al setaccio, digrassatelo, aggiungeteci un poco di brodo colorito, fatelo consumare al punto di una glassa. Scucite l' Anitra, scolatela, glassategli tutta la parte piccata, e servitela con sotto un Ragù di Rape, o di Carote, o di Piselli. Trovarete questi Ragù nel *Tom. IV. Cap. I.* Se volete potete dissossarla del tutto, ovvero niente.

Anitra alla Massedoene.

Antrè = Allorchè averete fiambato, spilluccato, e sventrato un'Anitra, trussatela colle coscie dentro il corpo, tagliate le zampe; aggiustategli il coderizzo come sopra, imbianchitela un momento all' acqua bollente, passatela alla fresca, asciugatela, piccategli i due mezzi petti di minuto lardo, fategli una rosetta per parte sopra le coscie piccandogliele di prosciutto. Fatela cuocere come la precedente. Quando sarà cotta, scolatela, tagliategli propriamente i due mezzi petti, e le due coscie, ponetele sopra un coperchio di cazzarola, o piatto, glassategli tutto ciò che è piccato con una glassa come sopra, e servitele con sotto un Ragù alla Massedoene, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*

Ani-

Anitra alla Sen-Clù.

Antrè = Dissossate del tutto un' Anitra per la parte di sopra, alla riserva delle zampe, dopo di averla fiambata, spilluccata, e aggiustato il coderizzo come sopra, riempitela di un Emensè fatto colla carne del petto della stessa Anitra, animelle di capretto, tartufi, prugnoli, erbe fine ec., che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.* cucitela, trussatela colle zampe spellate, tagliate le dita, e ripiegate nei lati delle coscie, dandogli la sua forma primiera, fatela rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro squagliato, e sugo di limone; ponetela poscia in un'altra cazzarola con una fetta di limone senza scorza sopra il petto, fette di lardo sotto e sopra, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, tre garofani, due scalogne, sale, pepe sano, poco brodo, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando sarà cotta, scolatela, scucitela, e servitela con sotto un Ragù d' Olive dissossate e ripiene, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*

Anitra alli Finocchi.

Antrè = Fiambate, spilluccate, e sventrate un' Anitra, trussatela colle zampe ripiegate sopra le coscie, tagliategli la carnosità sopra il coderizzo, e infilateglielo nel corpo, imbianchitela all' acqua bollente, asciugatela, lardatela per traverso di lardelli di prosciutto, conditi con erbe fine, pepe, noce moscata, sugo di limone, e rifilati al paro delle carne; mettetela in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra,

pra, un pezzo di prosciutto, fette di carota, di cipolla, e di panè, due scalogne, un mazzetto d' erbe diverse, poco sale, pepe sano, tre garofani, poco brodo, mezzo bicchiere di vino bianco, o di Sciampagna bollente, coprite con un foglio di carta, fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Allorchè sarà cotta, scolatela dalla bresa, ponetela sopra il piatto, guarnitela di Finocchi, bene asciugati, e servitela con sopra una buona Salsa all' Italiana rossa, o un buon Culì di Prosciutto. Vedete queste Salse nel *Tom. I. pag.* 7. e 65. La Guarnizione dei Finocchi nel *Tom. IV. Cap. I.*

Anitra all' Arancio.

Antrè = Abbiate un' Anitra bianca, tenera, e grassa, fiambatela, spilluccatela, e sventratela, tagliategli la carnosità sopra il coderizzo, infilateglielo dentro il corpo, trussatela colle zampe sopra le coscie, ovvero sotto, infilatela allo spiedo, fatela cuocere arrosto involta soltanto di carta; avendo attenzione che non passi di cottura, ma che resti nel suo sugo cioè che non sia molto cotta. A più di mezza cottura scartatela, fategli prendere un leggiero color d' oro, e servitela con sopra una Salsa all' Arancio, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 88. Alcuni dopo colta gli fanno dei leggieri tagli per traverso sopra il petto acciò penetri la Salsa, ma ciò dipenderà dalla volontà.

Anitra alla Singarà.

Antrè = Aggiustate un' Anitra come la precedente, colla differenza che gli levarete l'osso del petto, la riempirete d'un Ragù cotto d'animelle, tartufi, prugnoli ec. legato con due

rossi d'uova e sugo di limone. Abbiate una cazzarola unta di butirro, stendeteci sopra due o tre fette di prosciutto, poneteci sopra l'Anitra col petto al di sotto, una cipolletta con due garofani, coprite con due fette di lardo, e un foglio di carta. Fate cuocere leggermente con fuoco sotto e sopra; quando vedete che principia a prendere un poco di colore, bagnate con un pochino di vino bianco, o di Sciampagna bollente, un pochino di brodo bianco, e così continuarete finchè sarà cotta, e color d'oro, allora scolatela, poneteia sopra il piatto col prosciutto sopra, guarnitela intorno con cipolle mezzane glassate, tramezzate con crostini di mollica di pane fritti tagliati a guisa di creste. Ponete un poco di Culì nella cazzarola dell'Anitra, un filetto d'aceto, fate bollire un momento, digrassate, passate al setaccio, e servite sopra l'Anitra, e crostini, senza toccare le cipolle. La Guarnizione di dette cipolle vedetela nel *Tom. IV. Cap. I.*, come anche il Ragù.

Anitra alle Rape.

Antrè = Questa si appresta esattamente come quella alli Finocchi, e si serve nella stessa guisa con sopra un Ragù di rape, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.* Tanto il fondo di questa bresa, come di quella alli Finocchi, lo potete passare al setaccio, digrassarlo, farlo consumare, e metterlo nella Salsa, o nel Ragù, avendo attenzione al sale.

Anitra alla Duchessa.

Antrè = Dissossate del tutto due Anitre mezzanotte, tagliategli il coderizzo, levategli un poco della carne del petto, e delle coscie, tagliatela

tela in dadini, formatene un Salpiccone crudo con qualche animella di capretto, tartufo ec., che trovarete la maniera di farlo nel *Tom. IV. Cap. I.* riempiteci le Anitre, cucitele, dategli la figura di un Pomo, fatele rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di butirro squagliato, e sugo di limone; indi asciugatele, piccategli tutto il di sopra di minuto lardo; mettetele in una cazzarola con qualche dadino di vitella, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, due scalogne, mezzo bicchiere di vino bianco bollente, altrettanto brodo, poco sale, pepe sano, tre garofani, coprite e con qualche fetta di lardo, e un foglio di carta; fatele cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotte, passate al setaccio il fondo della cottura, digrassatelo, aggiungeteci un poco di brodo colorito, fatelo consumare al punto di una glassa, scolate le Granadine, scucitele, glassategli tutta la parte piccata, e servitele con sotto una Salsa alla Purè di Piselli, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 24.

Anitra alla Nivernoese.

Antrè = Fiambate, spilluccate, e sventrate una bell' Anitra, tagliategli la carnosità sopra il coderizzo, infilateglielo nel corpo, trussatela colle zampe ripiegate nei lati delle coscie, imbianchitela all' acqua bollente, passatela alla fresca, asciugatela, lardategli il petto per traverso di lardelli di prosciutto e lardo, conditi con erbe fine, pepe, noce moscata, e sugo di limone, rifilati al paro della carne; mettetela in una cazzarola con qualche fetta di lardo e pro-

prosciutto, un poco di brodo buono, un bicchiere di vino bianco, o di Sciampagna consumato per metà, un mazzetto d'erbe diverse, due scalogne, un poco di basilico, sale, tre garofani, pepe sano, coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando sarà cotta, scolatela, e servitela con sopra una Salsa alla Nivernoese, che trovarete nel *Tom. I. pag. 66.*

Anitra in Hoscepot.

Antrè = Abbiate un' Anitra grassa, tenera, e bianca, fiambatela, spilluccatela, e sventratela, trussatela colle coscie dentro il corpo, imbianchitela all' acqua bollente, passatela alla fresca, asciugatela, tagliategli le coscie, i due mezzi petti, ed il groppone propriamente, levandogli la carnosità sopra il coderizzo. Abbiate dodici cipollette bianche prima prollessate, e poi tolta la pellicola, carota, panè, rapa, torzuto, il tutto a proporzione, intagliato bene, e imbianchito all' acqua bollente. Prendete una cazzarola, metteteci nel fondo qualche fetta di vitella se l' avete, di lardo, e di prosciutto, aggiustateci sopra i pezzi dell' Anitra, l' erbe intagliate, colle cipollette, trè oncie di ventresca tagliata in fettine tenenti alla cotena, e imbianchita all' acqua bollente, un mazzetto d' erbe diverse, due scalogne, poco sale, trè garofani, pepe sano, coprite con fette di lardo, di prosciutto, e un foglio di carta; fate sudare mezzo quarto d' ora con fuoco sotto e sopra; poscia bagnate con brodo buono, e finire di cuocere dolcemente. Quando il tutto sarà cotto passate al se-

setaccio il fondo della cottura, digrassatelo. Passate sopra il fuoco in una cazzarola, un pezzetto di butirro con due scalogna trite; allorchè saranno color d' oro, aggiungeteci un pochino di farina, bagnate col fondo suddetto, e un poco di Culì: fate bollire, e consumare dolcemente al punto di una Salsa, digrassatela bene, e servitela sopra l' Anitra e l' erbe, il tutto asciugato, e aggiustato propriamente sopra il piatto, e tramezzato colle fettine di ventresca. Abbiate attenzione al sale; le Oche si apprestono nella stessa guisa. Se la bresa sarà senza vitella, in questo caso il fondo non è troppo buono, onde bisogna servire in vece una Salsa alla Spagnuola, o Italiana rossa, che trovarete ambedue nel *Tom. I. pag. 65.* Se volete potete servire l' Anitra intiera guarnita coll' erbe suddette, e la medesima Salsa.

Anitra alla Spagnuola.

Antrè = Fiambate, spilluccate, e dissossate del tutto un' Anitra dalla parte della schiena: riempitela con un Ragù crudo composto di carne del petto e coscie della stessa Anitra, animelle, fegatini, tartufi, prosciutto, prugnoli, il tutto tagliato in dadini, erbe fine ec., che trovarete la maniera di farlo nel *Tom. IV. Cap. I.*, cucitela, dategli una forma rotonda, avvolgetela di fette di lardo con due di limone senza scorza, legatela con un pezzo di stamina, o tela fina, mettetela in una marmitta giusta alla sua grandezza, con poco brodo, due bicchieri di vino bianco, o di Sciampagna bollente, fette di carote, di cipolle, di panè,

un

un mazzetto d' erbe diverse , due scalogne , poco sale , pepe sano , trè garofani , coprite con un foglio di carta ; fate cuocere con fuoco sotto e sopra , ovvero al forno . Quando sarà cotta , scolatela , levate la stamina , il lardo , asciugatela , e servitela guarnita tutto all' intorno di cipollette , ruladine di cavolo , prugnoli fatti di carota , olive fatte di rape , il tutto cotto e ben disposto , con sopra una buona Salsa alla Spagnola , o un Culì di prosciutto . Le Guarnizioni vedetele nel *Tom. IV. Cap. I.* Le Salse nel *Tom. I. Cap. I.* La potete anche servire senza Guarnizione con sopra un buon Culì di rape , o di carote . Vedeteli nel *Tom. I. pag.* 91. e 92.

Anitra all' Erbe fine .

Antrè = Dissossate un' Anitra come la precedente alla riserva delle zampe , riempitela d' un Ragù crudo d' animelle , tartufi ec., che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.* , cucitela come se fosse intiera colle zampe ripiegate nei lati delle coscie ; fatela rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro , e un poco d' olio , tartufi , prugnoli , scalogne , cipolletta , petrosemolo , una punta d' aglio , un poco di basilico , di dragoncello , il tutto trito ; Abbiate un' altra cazzarola , metteteci nel fondo qualche fetta di vitella , due fette di prosciutto , sale , pepe schiacciato , aggiustateci sopra l'Anitra col petto al di sopra , e tutte l' erbe trite ; coprite con due fette di lardo , e un foglio di carta ; fate sudare mezzo quarto d' ora con poco fuoco sotto e sopra ; poscia bagnate con un bicchiere di vino bianco , o di Sciampagna con-

consumato per metà , altrettanto Culì ; fate finire di cuocere . Quando sarà cotta levate la vitella , il mazzetto , il prosciutto , il lardo ; ponete l'Anitra sopra il piatto bene asciugata , e scucita , digrassate la Salsa , e servitela sopra l' Anitra con sugo di limone .

Anitra alla Purè di Lenticchie .

Antré = Fiambate , spilluccate , e sventrate un' Anitra , levategli la carnosità sopra il coderizzo , infilateglielo nel buco da basso , trussatela colle zampe dentro il corpo , che non si veggano che i piedi , imbianchitela all'acqua bollente , passatela alla fresca , asciugatela , lardatela per traverso di lardelli di lardo e prosciutto conditi con erbe fine , pepe , noce moscata , sugo di limone , e rifilati al paro della carne ; mettetela in una marmitta con poco brodo , due bicchieri di vino bianco consumato per metà , due fette di limone senza scorza , mezza cipolla , una carota , una panè , un mazzetto d' erbe diverse , con un poco di basilico , due scalogne , trè garofani , poco sale , pepe sano , fatela cuocere , e servitela con sopra una Salsa alla Purè di lenticchie , che trovarete *Tom. I. pag.* 25.

Anitra in diverse maniere .

Antré = Quando averete fiambato , spilluccato , e sventrato una bell' Anitra , tagliategli la carnosità sopra il coderizzo , e infilateglielo nel buco da basso , trussatela colle zampe nel corpo , o sotto le coscie , imbianchitela all' acqua bollente , passatela alla fresca , asciugatela , lardatela se volete di lardelli di prosciutto e lardo

do conditi, mettetela in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra, due fette di limone senza scorza sopra il petto, un pezzo di prosciutto, fette di cipolla, di carota, e di panè, un mazzetto d' erbe diverse, radiche di petrosemolo, basilico, due scalogne, poco brodo, un bicchiere di vino bianco bollente, sale, trè garofani, pepe sano; coprite con un foglio di carta, fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Allorchè sarà cotta, scolatela, asciugatela, e servitela con sopra una delle Salse, Culì, o Ragù che sono descritte all' Oca in diverse maniere *pag.* 144. Cotta allo spiedo involta di carta, o senza, ovvero con una fetta di lardo sopra il petto e carta, la potete servire colle medesime Salse.

Filetti d' Anitre in diverse maniere.

Orduvre = Con i filetti d' Anitra, ossiano i due mezzi petti si apprestano un gran numero di Piatti esquisiti, e assai delicati. Per quelli in Escaloppe potete vedere filetti di Gallinaccio, di Pollanca, di Lepre in Escaloppe ec. Per quelli in Emensè fate cuocere arrosto due Anitre un poco più della metà acciò restino nel loro sugo. Allorchè saranno un poco fredde levategli i quattro mezzi petti, e abbiate attenzione a non perdere il sugo che averanno reso dopo la loro cottura, tagliateli per traverso in fettine assai fine senza scomporli, aggiustateli nel piatto, e serviteli con sopra una Salsa all' Arancio, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 88. aggiungendoci il sugo che averanno reso le Anitre. Li potete servire anche con qualche altra Salsa, come all' Anitra, alla Polacca, Piccan-

cante , al Porchetto ec., ad una Purè di Cipolle, di Rape, di Lenticchie ec., ovvero un Ragù di Tartufi , di Prugnoli , di Cipolletta ec. Tutte queste Salse , Purè , e Ragù . Vedeteli nel *Tom. I.* e *V.*

Molte di queste vivande, dopo che sono tagliate le fettine di petto di Anitra si mettono nella Salsa per farle scaldare senza bollire ; oppure allorchè vi è il comodo delle cazzarole di argento vi si aggiustano dentro le fettine ben disposte , e poco prima di servire ci si versa la Salsa ben calda , indi si fa scaldare la cazzarola senza bollire , e si serve con sopra qualche anelletto di mollica di pane fritto di bel colore . Il sugo di arancio conviene assai meglio all' Anitra , che quello di limone . Le Anitrelle si apprestano nello stesso modo , e si spennano all' acqua come i Pollastri , e Piccioni .

Garganelle Agro-dolce .

Antrè = Le Garganelle si servono ordinariamente per arrosto nel loro sugo ; ovvero si preparono a diverse Salse , Ragù , e Guarnizioni , nella stessa guisa che le Anitre . Per farle poi Agro-dolce . Prendete tre Garganelle grasse e carnute , fiambatele , spilluccatele , e sventratele , trussatele colle coscie dentro il corpo , mettetele in una cazzarola con fettine di lardo e prosciutto sotto e sopra , fette di cipolla , di carota , di panè , di radica di petrosemolo , due scalogne , uno spicchio d' aglio , la quarta di una foglia di alloro , un' idea di basilico ; poco sale , pepe sano , due garofani , uno stecco di cannella , mezzo bicchiere di vino bian-

co

co bollente, brodo quanto basti, coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotte abbiate una Salsa Agro-dolce come è descritta nel *Tom. I. pag.* 77. poneteci dentro le Garganelle ben scolate, fatele bollire dolcemente, aggiungendoci il fondo della loro cottura passato al setaccio, e ben digrassato. Allorchè la Salsa sarà consumata al suo punto, e legata una cosa giusta, metteteci un buon pizzico di capperi fini intieri, e servitela sopra le Garganelle. Le Pernici, Starne, Beccaccie, Anitre, Pivieri, Piccioni da ghianda, ossiano selvatici, Tortore, Uccelli acquatici ec.; si apprestano esattamente nello stesso modo.

Garganelle alla Flamande.

Antrè = Fate cuocere tre Garganelle bene appropriate in una bresa ristretta come la precedente. Allorchè saranno cotte, aggiustatele sopra il piatto, guarnitele di cipollette, carote, teste di sellero, rape, il tutto intagliato propriamente, e cotto a parte con buon brodo, e un pezzetto di prosciutto. Passate al setaccio il fondo delle Garganelle, digrassatelo, aggiungeteci un poco di Culì, un pezzo di butirro maneggiato con un pizzico di farina, fate stringere sopra il fuoco, e servite con sugo di limone sopra le Garganelle, e la guarnizione.

Garganelle alli Cavoli.

Antrè = Vedete Anitra alli Cavoli *pag.* 147. mentre le Garganelle si apprestano nella stessa guisa

Garganelle alle Lasagne.

Antrè = Queste si preparono esattamente nello stesso modo, che l' Anitra alle Lasagne. Vedetela *pag.* 148.

Garganelle alla Purè di Lenticchie.

Antrè = Le trovarete all'Articolo delle Terrine *Cap. IV.* dove dice Garganelle alli Cavoli.

Garganelle in diverse maniere.

Antrè = Si troveranno nella Nota delle Vivande state di già servite alla Mensa. *Tom. VI. Cap. IV.*

Garganelle a diverse Salse, o Ragù.

Antrè = Dopo che averete fiambato, e spilluccato le Garganelle, sventratele; tritate il loro fegato, conditelo con lardo rapato, cipolletta trita, sale, pepe schiacciato, riempiteci le Garganelle; fatele cuocere allo spiedo senza involtarle di niente; abbiate però attenzione, come ho detto di sopra di non farle cuocere troppo, mentre questi uccelli debbono essere mangiati nel loro sugo. Le potete servire con qualunque Salsa, Ragù, o Guarnizione, che più sarà di vostro genio. Cotte alla bresa come quelle Agro-dolce le potete servire egualmente. Vedete tutte le Salse che convengono alle Garganelle all' Articolo Oca in diverse maniere *pag.* 144. Se poi le volete servire semplicemente nella loro Salsa, fatele cuocere arrosto più di due terzi; poscia mettetele in una cazzarola, intaccategli il petto col coltello, che ne sortirà un sugo che terrete caldo senza farlo bollire, ponete negli intacchi sale fino, pepe schiacciato, e servite con sopra il loro sugo con un gran sugo d' arancio. Se fosse poco aggiungeteci un poco di sugo di vitella, o di manzo.

Pet-

Petti di Garganelle a diverse Salse, e Ragù.

Orduvre = I petti di Garganelle si servono nella stessa guisa; come anche dopo cotte le Garganelle arrosto si levano i petti, e si servono con diverse Salse, Ragù, e Guarnizioni tanto intieri, che tagliati in Emensè. Le migliori Salse sono all'Arancio, all' Anitra, Ascè, Nivernoese, Porchetto, Poevrada, Salmì, Polacca, Fumè, Capperi, Roberta, Mostarda, Piccante, Tartufi, Prugnoli, Cedrioletti, Pomidoro ec., ad un Culì di Carote, di Rape, di Cipolle, di Lenticchie, di Fagiuoli, ec., al Ragù di Cipollette, di Olive, di Cedrioli, di Chenef, di Fagiuoli, di Gobbi, di Carote, di Rape, di Selleri, di Tartufi, di Prugnoli, di Finocchi ec. Guarniti di tutte sorta di mazzetti d' Erba; Cassettine di pane ripiene; Pomidoro ripieni ec. Non solo i petti, ma le stesse Garganelle si possono servire con tutte queste Salse, Ragù, e Guarnizioni, che trovarete tutte: parte nel *Tom. I. Cap. I.*, e parte nel *Tom. IV. Cap. I.* I petti di Garganelle si possano anche servire, allorchè sono cotti arrosto, tagliati per traverso in fettine assai fine, aggiustarli sopra il piatto che dovete servire, condirli con un poco di sale, pepe schiacciato, e un poco di sugo di vitella, o manzo; farli scaldare senza bollire, e servirli con sopra una Salsa come si è detto di sopra. I petti di Anitra, o le Anitre intiere possono servirsi come le Garganelle.

Le Folloghe, ed altri Uccelli acquatici, che tralascio di nominare, non essendo essi in uso frà noi; benchè lo siano in Francia, ed altri paesi d' Italia; nulladimeno si preparano, e si

servono, allorchè sono giovani, e grassi, come l' Anitra, e Garganelle.

Del Pavone, Gallina Pratarola, e di Faraone.

Osservazioni sù questi Uccelli.

Il Pavone viene servito o per Arrosto, o per Rifreddo nei grandi, e magnifici pranzi, e benchè in Roma sia molto in uso, nulladimeno in moltissimi altri Paesi non viene punto mangiato; sembra che i Romani abbiano addottato questo Ramo di lusso dagli antichi loro Concittadini, i quali lo avevano in sommo pregio. Il Pavone allorchè è sufficientemente grande, giovane, e grasso, è un delicatissimo cibo, onde viene servito sulle mense le più delicate.

La Gallina Pratarola è più rara che quella di Faraone, e vengono anche esse impiegate ne' sontuosi conviti ad ornare le mense, e soddisfare il gusto; esse sono delicatissime, quando sono giovane, e grasse, ed anche queste vengano servite o per Arrosto, o per Rifreddo. All' Articolo, degli Arrosti, e de' Rifreddi *Tom. VI. Cap. I.* averò occasione di parlare di questi famosi uccelli; ciò nonostante si possono apprestare, e servire esattamente come il Fagiano, e la Pernice.

Del

Del Fagiano, Pernice, Starna, Perniciotto, e Starnotto.

Del Fagiano.

Il Fagiano è uno de' migliori bocconi, tanto per la delicatezza della sua carne, quanto perchè è di un' ottimo, e sano alimento; destinguesi in maschio ed in femmina, il maschio è più grosso, più bello, e di un sapore più grato che la femmina; devesi sciegliere giovane, grasso, e di buon odore, nè tanto frollo. L' Autunno specialmente è la migliore stagione di mangiarlo, essendo allora più grasso, che in alcuna altro tempo. Molti vogliono, che non siavi uccello che abbia un gusto più esquisito del Fagiano, e perciò viene servito sulle migliori mense. Gli antichi Romani ne facevano anche essi gran stima, per il sapore eccellente della sua carne, e per la sua delicatezza.

Fagiano alla Spagnuola.

Antrè = Fiambate, spilluccate, e sventrate un bel Fagiano, giovane, e grasso, lardategli il petto per traverso di lardelli di prosciutto conditi con erbe fine, pepe, noce moscata, e sugo di limone, e rifilati al paro della carne, trussatelo colle zampe ripiegate nei lati delle coscie. Prendete una cazzarola ovata, metteteci nel fondo qualche fetta di vitella se l' avete, di lardo, e di prosciutto, aggiustateci sopra il Fagiano col petto al di sotto. Imbianchite all' acqua bollente due cavoli Bolognesi, for-

tormatene otto mazzetti ben spremuti e legati, poneteli insieme col Fagiano, aggiungeteci otto pezzetti di carota, otto di rapa, otto di torzuto, il tutto intagliato propriamente, o a guisa di olive, o di prugnoli, e imbianchito all'acqua bollente, un mazzetto d erbe diverse, sale, pepe schiacciato, coprite di sopra come di sotto. Fare sudare un quarto d' ora con poco fuoco sotto e sopra, bagnate poscia con brodo buono; fate finire di cuocere dolcemente. Quando il tutto sarà cotto, scolate il Fagiano, asciugatelo, ponetelo sopra il piatto, guarnitelo con simetria colli cavoli sciolti, ben spremuti, e rifilati propriamente, le altre erbe all'intorno, otto cipollette cotte a parte con buon brodo, e servite con sopra una buona Salsa alla Spagnuola, che trovarete nel *Tom. I. pag. 65.*

Fagiano alli Tartufi.

Antrè = Dopo che averete fiambato, spilluccato, e sventrato un buon Fagiano, lardategli il petto per traverso di filetti di tartufi, riempitelo di un Ragù crudo di animelle, tartufi, il suo fegato ec., che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.* trussatelo colle zampe ripiegate sopra le coscie, mettetelo in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, due scalogne, poco brodo, sale, pepe sano, tre garofani, un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, copritelo con un foglio di carta, fatelo cuocere con fuoco sotto e sopra. Allorchè sarà cotto, scolatelo, e servitelo con sopra un Ragù di tartufi, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.* Se lo volete far cuocere

cere allo spiedo involtato di fette di lardo , e fogli di carta , per servirlo poscia con sopra un Ragù di tartufi . In questo caso , riempitelo col suo fegato trito , scalogna , tartufi , petrosemolo , cipolletta , una punta d'aglio , il tutto trito , lardo rapato , butirro , un' idea di basilico in polvere , sale , pepe schiacciato , noce moscata , e un rosso d'uovo crudo ,

Fagiano in Certosa .

Antré = Fate cuocere un Fagiano come quello alla Spagnuola , ma senza lardargli il petto di prosciutto , con venti o più mazzetti di cavoli Bolognesi , aggiungendoci soltanto i condimenti a proporzione dei cavoli . Quando il tutto sarà cotto , prendete una cazzarola della grandezza che volete fare l' *Antrè* , copritegli tutto il di dentro di fette di lardo , che non soprapponghino l'una coll' altra . Levate li petti , e le coscie al Fagiano ; ponete i cavoli sopra un pannolino pulito , fate un bel lavoro nel fondo , ed intorno della cazzarola coi petti del Fagiano tagliati in filetti , o fettine , ovvero in fette grandi , e poi ritagliati , e distribuiti in guisa , con carote , rape , panè , torzuti , cipollette , teste di sellero , lattughe , il tutto intagliato , imbianchito , e cotto a parte con buon brodo , che formi un qualche disegno nella cazzarola . Quindi spremete i cavoli torcendoli dolcemente collo stesso pannolino; metteteli dentro la cazzaroia ; quando siete alla metà , tagliate in fettine le coscie , e ponetele tramezzo i cavoli ; continuate così finchè la cazzarola sarà piena , indi premetela sopra con un pannolino a quattro doppj acciò n' esca l'umidità . Ponetela

ad

ad un forno temperato per lo spazio di mezz' ora ; poscia rivoltatela sopra un coperchio , alzate leggermente la cazzarola , levate il lardo , scolate il grasso , ponetela con diligenza sopra il suo piatto , e servitela con sopra una buona Salsa alla Spagnuola , o Culì . La Salsa vedetela nel *Tom. I. pag.* 65.

Fagiano alla Contessa .

Antrè = Fiambate , spilluccate , sventrate , e levate l' osso del petto a un bel Fagiano , riempitelo con un Ragù crudo d' animelle , fegatini, tartufi , ec. , che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.* cucitelo , trussatelo colle zampe ripiegate sopra le coscie ; fatelo rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro squagliato e sugo di limone ; indi asciugatelo , piccategli tutto il petto di minuto lardo ; mettetelo in una cazzarola con un pezzo di prosciutto , qualche fetta di vitella , un mazzetto d' erbe diverse , due scalogne , tre garofani , poco brodo , un bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato per metà , coprite con qualche fetta di lardo , e un foglio di carta ; fatelo cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando sarà cotto , passate al setaccio il fondo della cottura , digrassatelo , aggiungeteci un poco di brodo colorito , fatelo consumare al punto di una glassa ; scolate il Fagiano dalla bresa , scucitelo , glassategli tutto il di sopra piccato , e servitelo , con sotto una Salsa al Culì di carote , ovvero un Ragù di rape . Vedete la Salsa nel *Tom. I. pag. 92.* Il Ragù nel *Tom. IV. Cap. I.*

Fagiano al Salmì.

Antrè = Fate cuocere un Fagiano arrosto allo spiedo. Quando sarà cotto, tagliategli i due mezzi petti, le due coscie, e del groppone e schiena fatene altri due pezzi, che in tutto saranno sei, fate dei rimasugli della carcassa una Salsa al Salmì, come trovarete descritta nel *Tom. I. pag. 67.*; metteteci dentro i pezzi di Fagiano, scaldate senza bollire, e servite sopra, ed all' intorno, crostini di pane tagliati a cuoretti, o tondi, e fritti nel butirro di bel colore.

Fagiano in diverse maniere.

Antrè = Allorchè averete fiambato, spilluccato, e sventrato un bel Fagiano grasso e carnuto, riempitelo col suo fegato trito condito con tartufi, prugnoli, scalogne, petrosemolo, cipolletta, una punta d' aglio, il tutto trito, lardo rapato, un poco di basilico, un rosso d' uovo crudo, sale, pepe schiacciato, noce moscata, cucitelo, trussatelo colle zampe, nei lati delle coscie spellate e spuntate le dita; fatelo rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro squagliato, indi asciugatelo, piccategli tutto il petto di minuto lardo; fatelo cuocere arrosto allo spiedo involto di carta unta di butirro o strutto, spolverizzata con un poco di sale. Quando sarà quasi cotto, scartatelo, fategli prendere un bel color dorato, e servitelo scucito con sotto una Salsa, o un Ragù alquanto rilevato, come sarebbe alli Capperi, alle Olive, alli Cedrioletti, alli Tartufi, alle Cipollette, alle Rape, alle Carote, Ascè, alli Selleri, alli Finocchi, all' Italia-

liana rossa, alla Spagnuola, alli Cedrioli, alla Poevrada, al Porchetto ec., a qualunque Guarnizione, Mazzetti ec. Cotto alla Bresa come quello alla Contessa, ma senza essere piccato, ma bensì lardato di filetti di prosciutto come quello alli Cavoli, lo potete servire con tutte quelle Salse, Ragù, Guarnizioni di sopra accennate, che trovarete parte nel *Tom. I. Cap. I.*, parte nel *Tom. IV. Cap. I.*

Filetti di Fagiano alla Poevrada.

Antrè = Vedete questi filetti all'Articolo della Pernice, ove dice Filetti di Pernice alla Polacca, *pag.* 178. mentre si apprestano nella stessa guisa.

Filetti di Fagiano in Escaloppe, ed Emensè.

Antrè = Questi si preparano in tutte quelle maniere che i filetti di Lepre, di Gallinaccio, di Pollanca, di Pernice ec. Vedete questi Articoli nel *Tom. II.*, e in questo.

Della Pernice, e Starna.

Osservazioni sù questi Uccelli.

Devesi sciegliere la Pernice, e la Starna giovani grasse e tenere, e di un grato odore; quando sono vecchie la loro carne è dura, tigliosa, asciutta, e di poco buon sapore. Non devesi mangiare nè l'una nè l'altra subito uccise, ma è necessario d'esporle per qualche giorno all'aria, acciò mediante una picciola fermentazione, che si eccita nella loro carne, divenga più tenera, e delicata.

Noi

Noi abbiamo anche i Perniciotti, e Starnotti, e sì gli uni, che gli altri sono riguardati nella cucina come vivande assai delicate . La Pernice si appresta esattamente come la Starna, e li Perniciotti come li Starnotti, onde parlerò soltanto di una di esse, che potrà comprendere ancora l'altra.

I Francesi appellano Pernice rossa, e Pernice bigia, ciò che noi chiamiamo ordinariamente Pernice, e Starna. La prima è un poco più grossa della seconda, e credesi di un miglior sapore. Le primizie di questi Uccelli principiano ad essere buone per servirle sulle Mense nel mese di Luglio, e di Agosto, allorchè hanno acquistato una certa grossezza. Per distinguere i Perniciotti, e Starnotti, allorchè sono divenuti grossi, dalle Starne, e Pernici quando sono divenute vecchie, osservate che lo Starnotto deve avere l'ultima penna dell'ala puntuta, le zampe bigie, ed il becco nero. Il Perniciotto si conosce alla medesima penna puntuta, nell'estremita della quale evvi un poco di bianco. La Pernice l'ha rotonda, e priva di detto bianco.

Pernici in Certrosa.

Antrè = Prendete due Pernici giovani, e grasse, fiambatele, spilluccatele, e sventratele, trussatele colle coscie dentro il corpo; mettetele a cuocere con dei mazzetti di cavoli Bolognesi come il Fagiano in Certrosa *pag.* 167. Fate cuocere a parte con buon brodo, e un pezzetto di prosciutto, carote, rape, torzuti, cipollette, lattughe, e selleri. Abbiate una cazzarola della grandezza del piatto, che volete

fare

fare, copritela di fette di lardo come l'altra; levate i quattro mezzi petti, e le quattro coscie alle Pernici. Fate una stella nel mezzo della cazzarola di rapa, e carota, aggiustateci sopra i quattro mezzi petti di Pernice in croce, negli angoli metteteci delle cipollette, guarnite tutto all' intorno di striscie di carota, di sellero, e di lattuga, il tutto bene asciugato, riempitela di cavoli ben spremuti, colle coscie delle Pernici tramezzo; quando sarà piena premetela sopra con un pannolino pulito come l' altra; mettetela al forno, e servitela nello stesso modo. Allorchè i Perniciotti sono piccioli se ne fanno cuocere quattro o cinque ben trussati coi cavoli, si mettono nel fondo della cazzarola col petto al di sotto, e si finisce la Certrosa come l' altra.

Pernici alla Servante.

Antrè = Fiambate, e sventrate trè Pernici assai giovani, trussatele colle zampe nel corpo, riempitele col loro fegato trito, e condito con tartufi, prugnoli, petrosemolo, scalogna, cipolletta, una punta d' aglio, il tutto trito, lardo rapato, un poco di butirro, due rossi d' uova crude, sale, pepe schiacciato, noce moscata, e sugo di limone. Marinatele con olio, altrettante erbe trite come sopra, sale, pepe schiacciato, basilico in polvere, poscia involtatele in fogli di carta con tutta la loro marinada, formatene una Papigliotta riquadrata, legatela, fatela cuocere dolcemente sopra la gratella per un' ora e mezza. Quando le Pernici saranno cotte, scartatele, scolatele, ponetele sopra il piatto che dovete servire,

guar-

guarnitele di cipollette cotte con buon brodo, mettete tutte l' erbe fine della Papigliotta in un poco d Cu'i, o Spagnuola, digrassate, fate dare un bollo, e servite con sugo di limone sopra le Pernici.

Pernici alla Pericord.

Antrè = Quando averete fiambato, spilluccato, e sventrato trè Pernici, trussatele colle zampe ripiegate sopra le coscie nettate e spuntate le dita, appianatele un poco senza rompergli le ossa, lardategli il petto per traverso di filetti di prosciutto conditi, e riempitele col loro fegato trito, e condito con sale, pepe, tartufi, cipolletta, petrosemolo il tutto trito, lardo rapato, un poco di butirro, fatele rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, otto tartufi intieri d'una media grossezza, e ben mondati, un mazzetto di erbe diverse, due scalogne, poco sale, pepe schiacciato. Prendete un' altra cazzarola con qualche fetta di vitella nel fondo, aggiustateci sopra le Pernici coi tartufi, e loro condimento; coprite con fette di lardo, e un foglio di carta, fate sudare un quarto d' ora con poco fuoco sotto e sopra; bagnate poscia con un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, poco brodo ma buono; fate finire di cuocere; allorchè il tutto sarà cotto, passate al setaccio il fondo della cottura, digrassatelo. Passate sopra il fuoco in una cazzarola con un pezzetto di butirro un pochino di farina, quando sarà color d' oro, poneteci una scalogna trita, bagnate col fondo suddetto, e un poco di Culì, fate bollire dol-

dolcemente per digrassare, e consumare al punto di una Salsa. Aggiustate le Pernici sopra il piatto colli tartufi, e serviteci sopra la Salsa suddetta con sugo di limone.

Pernici al Fumè.

Antrè = Fiambate, spilluccate, e sventrate due, o trè Pernici, mettetene a parte i fegatini; farsitele di butirro maneggiato con petrosemolo, scalogna, cipolletta, prugnoli, il tutto trito, sale, pepe schiacciato, noce moscata, un rosso d' uovo crudo, sugo di limone; trussatele colle zampe sopra le coscie, fatele cuocere arrosto involte di fette di lardo, e fogli di carta. Quando saranno cotte, scartatele. Abbiate una Salsa legata al Fumè, che trovarete nel *Tom. I. pag. 68.*, aggiungeteci i fegatini passati al setaccio, fatela scaldare senza bollire, e servitela sopra le Pernici.

Pernici alli Cedrioli.

Antrè = Quando averete fiambato, spilluccato, e sventrato due, o trè Pernici, trussatele colle zampe ripiegate nei lati delle coscie; fatele rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro squagliato; indi asciugatele, piccatele di minuto lardo, mettetele in una cazzarola con un pezzo di prosciutto, qualche fetta di vitella, un mazzetto d' erbe diverse con un poco di basilico, poco brodo, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente; coprite con due o trè fettine di lardo, e un foglio di carta; fatele cuocere con fuoco sotto e sopra. Allorchè saranno cotte, passate al setaccio il fondo della Salsa, digrassatelo, aggiungeteci un poco

di

di brodo colorito, fate consumare al punto di una glassa; scolate le Pernici, glassategli tutto il di sopra piccato, e servitele con sotto un Ragù di cedrioli, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.* Mettete nel Ragù il fondo della glassa restato nella cazzarola.

Pernici alla Duchessa.

Antrè = Dissossate del tutto due o trè Pernici alla riserva delle zampe, dopo di averle fiambate, e spilluccate; riempitele con un Ragù crudo d'animelle, tartufi, prugnoli ec., che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cucitele, dategli la loro primiera forma colle zampe ripiegate sopra le coscie; fatele rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro squagliato; indi asciugatele, piccatele di minuto lardo. Fatele cuocere come le precedenti, indi scolatele, scucitele, glassatele nella stessa maniera, e servitele guarnite di gobbi, con sopra una Salsa alla Spagnuola senza toccare ciò che è piccato, che trovarete nel *Tom. I. pag. 65.* La Guarnizione nel *Tom. VI. Cap. I.*

Pernici all' Inglese.

Antrè = Lardate il petto per traverso a due o trè Pernici di filetti di prosciutto conditi con erbe fine, pepe, noce moscata, e sugo di limone, riempitele col loro fegato trito, e condito con cipolletta, petrosemolo, scalogna, una punta d'aglio, il tutto trito, lardo rapato, sale, pepe schiacciato, trussatele colle zampe sopra le coscie. Fatele rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di butirro squagliato, e cuocere arrosto allo spiedo involte di fette di lardo, e un foglio di carta gran-

grande. Quando saranno cotte fate una Salsa come siegue. Ponete in una cazzarola mezzo limone senza scorza in fette sottili senza semi, un poco di Culì, un poco di brodo colorito, un pezzo di butirro maneggiato con un pizzico di farina, sale, pepe schiacciato, noce moscata; fate stringere sopra il fuoco, e servite sopra le Pernici.

Pernici ad ogni Purè.

Antrè = Aggiustate due o trè Pernici, esattamente come sopra; ponetele in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra, un mazzetto d' erbe diverse, poco sale, pepe sano, due scalogne, trè garofani, bagnatele con un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, copritele con un foglio di carta; fatele cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotte scolatele, e servitele con sopra una Purè di Lenticchie, o di Piselli, o di Rape ec. Se volete potete servirvi del fondo della cottura per mettere nella Purè, ciò gli darà sempre un miglior sapore; ma che sia ben digrassato, e passato al setaccio. Badate al sale.

Salmì di Pernici.

Antrè = Vedete Salmì di Beccaccie quì appresso; mentre le Pernici si apprestano esattamente nella stessa guisa.

Perniciotti alla Savojarda.

Antrè = Abbiate sei Perniciotti, fiambateli, spilluccateli, sventrateli, e trussateli colle zampe dentro il corpo, lardateli per traverso, di filetti di lardo, e prosciutto, conditi con erbe fine, pepe, noce moscata, e sugo di limone,

ne, e rifilati al paro della carne. Poneteli in una cazzarola con un poco d' olio, ramette di petrosemolo, filetti di cipolletta novella, due scalogne, uno spicchio d' aglio, sale, pepe sano, trè garofani, un pezzo di prosciutto, mezzo limone senza scorza in fette, coprite con un foglio di carta, fate cuocere lentamente con cenere calda sotto e sopra. Allorchè saranno cotti, asciugateli, poneteli sopra il piatto che dovete servire, e teneteli caldi. Ponete nella cazzarola della loro cottura mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, altrettanto Culì, digrassate bene, fate bollire e consumare al punto di una Salsa, passatela al setaccio, e servitela sopra i Perniciotti con sugo di limone.

Perniciotti alla Giardiniera.

Antrè = Fate un Ragù alla Giardiniera di tutte sorta d' erbe tagliate in filetti, come trovarete descritto nel *Tom. IV. Cap. I.* Prendete sei Perniciotti grassi, aggiustateli come li precedenti, metteteli in una cazzarola con qualche fetta di lardo e vitella sotto e sopra, un mazzetto d' erbe diverse, un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, sale, pepe sano, trè garofani, coprite con un foglio di carta, fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotti ponete una porzione del fondo della cottura, ben digrassato, e passato al setaccio nel Ragù, e servitelo sopra i Perniciotti, scolati e asciugati dal grasso.

Pernici in Giblotte.

Antrè = Queste le trovarete all' Articolo delle Terrine *Cap. IV.*, come anche à tutte sorta di Purè.

Ascì di Pernici.

Antrè = Fannosi diverse Ascì di petti di Pernici, ma di queste ne parlerò alla fine dell'Opera, come ho promesso, facendosi di Vivande state di già servite sulla Mensa.

Filetti di Pernici alla Folacca.

Antrè = Fiambate, sventrate, e levate sei mezzi petti a trè Pernici, tagliate ogni mezzo petto senza la pelle in quattro fette piatte per traverso, stendete sopra ad ogni fetta un poco di farsa di Chenef delicata, e fate tornare ogni mezzo petto nella sua primiera forma, mettendo le quattro fette una sopra all'altra. Quando saranno tutte finite, prendete un piatto d' argento o di rame, spandeteci qualche fettina di cipolla, di carota, di panè, una scalogna, e uno spicchio d' aglio tagliati in filetti, fusti di petrosemolo, la quarta parte di una foglia di alloro, un poco di basilico, metteteci sopra delle fette di lardo, e fettine di prosciutto, aggiustateci i sei mezzi petti ben ristretti, conditi con sale, pepe schiacciato, due garofani, coprite di sopra come di sotto, e di più un foglio di carta imbutirrata. Poco prima di servire fate cuocere ad un forno temperato, mentre in meno di un quarto d' ora sono cotti, quindi scolate i mezzi petti dal grasso, aggiustateli sopra il piatto che dovete servire. Abbiate pronta una composizione maneggievole composta di scalogna, cipolletta, petro-

trosemolo, il tutto trito assai fino, e lavato, e spremuto bene, mollica di pane grattata assai fina, butirro, sale, pepe schiacciato; fate con detta composizione dei fiori, rabbeschi, ornati, o altro sopra i filetti di Pernici, e serviteli subito con sotto una Salsa alla Polacca, che trovarete nel *Tom. I. pag. 97.* Ogni sorta di Petti di selvaggiume si possono servire nella stessa guisa. I petti di Pollanche, di Tocchini, di Pollastri ec., si apprestano nello stesso modo, coll. differenza che sopra ci si fa un disegno con tartufi, code di gamberi, carota, fusti di petrosemolo ec., e si servono con sotto un Culì colorito, o una Salsa chiara.

Filetti di Pernici in Emensè alla Svizzera.

Orduvre = Prendete quattro petti di Pernici crudi, levategli la pelle, tagliateli per traverso in fettine assai fine. Abbiate un piatto d' argento, o di rame, imbutirratelo, aggiustateci sopra l' Emensè di Pernici, conditele con sale, pepe schiacciato, e noce moscata. Poco prima di servire ponete il piatto sopra un fuoco allegro; quando saranno cotte da una parte voltatele dall'altra, mentre presto si cuociono; indi aggiustatele sopra il piatto che dovete servire. Guarnitele di cipollette glassate, tramezzate di rotelline di crostini di pane fritti nel butirro. Mettete mezzo bicchiere di vino rosso nel piatto dove hanno cotto l' Emensè, fatelo consumare più della metà, aggiungeteci un poco di Culì, digrassate, e servite sopra l' Emensè, cipollette, e crostini. Le cipollette glassate vedetele all' Articolo delle Guarnizioni *Tom. IV. Cap. I.*

Escaloppe di Fernici al Culì di Beccaccia.

Orduvre = Tagliate quattro petti di Pernici in fettine come sopra, battetele assai sottili, stendetele sopra un piatto unto di butirro, conditele con sale, pepe schiacciato, noce moscata; fatele cuocere come le precedenti, aggiustatele sopra il piatto, che dovete servire, guarnitele di anelletti di mollica di pane fritti nel butirro di bel colore. Ponete un poco di Culi di Beccaccia nel piatto, ove hanno cotto le fettine di Pernici fate scaldare senza bollire, digrassate, e servite sopra l' Escaloppe.

Filetti di Fernici Emensé alli Tartufi.

Orduvre = Come ho detto di sopra le Starne si apprestono esattamente come le Pernici, e li Starnotti come i Perniciotti. Trovandosi però descritto nelle *Minute* d' Inverno *Tom. II. pag.* lx. il piatto quì citato, ho creduto di non doverlo ommettere. Tagliate dunque in fettine quattro petti crudi di Starna come sono indicati quì sopra, battetele fine, ponetele sopra un piatto unto di butirro, conditele con sale, pepe schiacciato, noce moscata. Passate un momento sopra il fuoco in una cazzarola con un poco di butirro, o olio, quattro tartufi in fette, petrosemolo, cipolletta, scalogna, una punta d' aglio, il tutto trito; indi versate quest' erbe fine coi tartufi, e condimento sopra l'Emensé. Poco prima di servire ponete il piatto sopra un fuoco allegro; allorchè saranno cotte d' ambe le parti aggiustatele sopra il piatto, con sopra i tartufi, e guarnite all' intorno di cuoretti di mollica di pane fritti di bel colore nel butirro. Mettete un poco di vino di Sciam-

pa-

pagna, ò altro vino bianco nel piatto dove hanno cotto i filetti, fatelo consumare, bagnate con Culì quanto basti, digrassate, e servite con sugo di limone sopra l'Emensè. Potete ancora bagnare con Culì di Pernici.

Pernici alla Bresa in diverse maniere.

Antrè = Si possano servire i Perniciotti come le Pernici, allorchè queste ultime sono giovani e tenere; mentre quando sono divenute vecchie non sono buone che in Pasticcio rifreddo, in Adobbo, è per Brodi. Alcuni le fanno cuocere alla Bresa per indi servirle con qualche Salsa; ma oltre che bisogna farle bollire cinque o sei ore, alla fine non vagliono niente. Le Pernici giovani e tenere ed anche i Perniciotti, li potete cuocere alla Bresa, ò lardati per traverso di lardelli di prosciutto, o lardo e prosciutto, ovvero senza; ripiene di un Ragù di animelle, tartufi, il loro fegato, erbe fine, lardo rapato, butirro ec., oppure senza ripieno, con fette di lardo sotto e sopra, un pezzo di prosciutto, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco, un mazzetto d' erbe diverse, poco brodo, due scalogne, fette di cipolla, di carota, e di panè, sale, pepe sano, tre garofani, coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotte, scolatele, e servitele con qualunque Ragù, Salsa, o Guarnizione. Le Salse le trovarete nel *Tom. I. pag.* 64. I Ragù, e Guarnizioni nel *Tom. IV. Cap. I.* All'Articolo delle Terrine *Cap. IV.* averò occasione di parlare ancora delle Pernici.

Per-

Pernici allo Spiedo in diverse maniere.

Antrè = Fiambate, spilluccate, e sventrate due o tre Pernici, riempitele col loro fegato trito, e condito con lardo rapato, petrosemolo, scalogna, cipolletta, il tutto trito, sale, pepe schiacciato, un poco di butirro, un rosso d'uovo, e sugo di limone; trussatele colle zampe ripiegate sopra le coscie, fatele rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, e poscia cuocere allo spiedo involte di fette di lardo, e fogli di carta. Quando saranno cotte, scartatele, levate le fette di lardo; e servitele con qualunque Salsa, o Ragù, o Guarnizione di vostro genio. Le Salse che convengono a questa sorte d'uccelli tanto cotti alla Bresa, che allo Spiedo, debbono essere di un gusto alquanto rilevato, come alli Cedrioletti, alli Capperi, alle Olive, alli Tartufi, alli Prugnoli, alli Cedrioli, alle Rape, alle Cipollette, alle Carote, alli Cavoli, alla Sorcruta, alla Salsa Ascè, alla Polacca, a qualunque Purè, al Fumè, alla Spagnuola, all'Italiana rossa, alla Massedoene, alli Finocchi, Selleri, Mazzetti, in Hoscepot ec.

Della Beccaccia, Pizzarda, e Pizzardone.

Cognizioni di questi Uccelli.

La Beccaccia fra noi si principia a vedere verso la fine d'Ottobre, e principj di Novembre, allorchè la neve cadendo sulle montagne l'obbliga a discendere nelle pianure. Questo è

un'

un'uccello di un sapore eccellente , specialmente allorchè è giovane , tenero , e grasso ; bisogna però osservare che non sia soverchiamente fresco , o troppo infrollito , ma di un grato odore detto da' Francesi di un buon *Fumè* .

La Pizzarda in tutte le sue parti è più picciola della Beccaccia , e gli rassomiglia perfettamente per il suo becco , ma varia peraltro nel colore delle sue penne ; questo ancora è un' uccello assai delicato .

Il Pizzardone ancora esso è simile alla Beccaccia , ma più grosso della Pizzarda , e varia egualmente nelle sue penne ; il gusto e sapore del Pizzardone è superiore a quello della Beccaccia , e Pizzarda , onde viene assai ricercato , benchè alquanto raro , da chi ama i buoni bocconi . Tutti questi uccelli si apprestano nella stessa guisa , come si vederà quì appresso , e se ne fanno anche una quantità di vivande prima cotti arrosto , una parte delle quali si troveranno alla fine di quest'Opera .

Salmì di Beccaccie .

Antré = Fate cuocere arrosto due o tre Beccaccie , prima sventrate , fiambate , ben trussate , e coperte d' una fetta di lardo ; fatele poscia alquanto raffredare , indi levategli i due mezzi petti , le due coscie , il collo colla testa , l' osso del petto coi filetti mignoni attaccati , ed il resto servirà per fare la Salsa al Salmì come trovarete descritta nel *Tom. I. pag. 67.* Mettete questi pezzi di Beccaccia nella Salsa , fateli scaldare senza bollire , e serviteli bene aggiustati sopra il piatto colle teste spaccate per mezzo , guarniti di crostini fatti in questa manie-

niera. Tagliate delle rotelle, o cuoretti di mollica di pane, fateli friggere nel butirro di bel colore, o nello strutto; tritate assai fine l'interiora delle Beccaccie levandogli prima il griscile, e pulito qualche budello arenoso, metteteli in una picciola cazzarola con sale, pepe schiacciato, noce moscata, un pochino o di lardo rapato, o strutto fresco; nell'atto di servire passate un momento sopra il fuoco; subito si cuociono; indi spremeteci mezzo limone, o arancio, e ponetene un poco sopra ad ogni crostino. Alcuni in luogo delli crostini, fanno delle picciole cassettine piatte di mollica di pane, le friggono di bel colore, le riempiono col ripieno suddetto, e ci guarniscono il Salmì.

Salmì di Beccaccie all' Vminga.

Antrè = Quando averete cotto arrosto due, o tre Beccaccie come le precedenti, lasciatele alquanto raffreddare; quindi levategli i petti, le coscie, la testa col collo, tagliate i petti per traverso in fettine assai fine, le coscie lasciatele intiere, e spaccate nel mezzo le teste; aggiustate le coscie in quadriglia dentro una cazzarola d'argento, o piatto, negli angoli metteteci le fettine di petto, e sopra le teste spaccate; versateci sopra una buona Salsa al Salmì, che trovarete nel *Tom. I. pag. 67.*, e servite ben caldo, guarnito di crostini come i precedenti.

Salmì di Beccaccie alla Valiere.

Antrè = Prendete due belle Beccaccie giovani, tenere, grasse, e di buon odore, fiambatele, spilluccatele, e dissossatele del tutto alla riserva delle coscie, e ale, lardategli il petto

per

per traverso di filetti di prosciutto ; mettete a parte l'interiora per farci i crostini ; riempitele di un Ragù cotto d'animelle , cipolette , fegatini ec. , che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.* cucitele , trussatele colle zampe ripiegate sotto le coscie ; fatele rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di butirro squagliato , coprite poscia ciascheduna Beccaccia di una fetta di lardo ; infilatele per traverso nel sito delle coscie ad uno spiedino , legate questo ad uno grande , involtatele di carta ; fatele cuocere arrosto . Quando saranno cotte , scucitele , levategli il lardo , e servitele con sopra una Salsa al Salmì , ed all'intorno guarnite di crostini come sopra , o cassettine . La Salsa vedetela nel *Tom. I. pag. 67.*

Beccaccie alla Perigord.

Antrè = Fiambate , e spilluccate due , o tre Beccaccie , fategli un taglio sulla schiena per sventrare dalla parte di dietro , tritate l'interiore senza i griscili , mescolateli con tre tartufi in fette , lardo rapato , un poco di butirro , petrosemolo , due fegatini di pollo , cipolletta , scalogna , una punta d'aglio , il tutto trito , sale , pepe schiacciato , due rossi d'uova crudi , noce moscata ; riempiteci le Beccaccie , cucitele , trussatele colle zampe ripiegate sotto le coscie , ed il becco a traverso delle coscie ; fatele rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco , con un pezzo di butirro , e cuocere arrosto involtate di fette di lardo , e fogli di carta come le precedenti . Allorchè saranno cotte , scucitele , levate il lardo , e servitele con sopra un Ragù di tartufi , che trovarete nel *Tom IV. Cap. I.*

Beccaccie alla Duchessa.

Antrè = Levate l' osso del petto a due, o tre Beccaccie, sventratele per la parte di sopra, riempitele di una farsa di Gratino cruda mescolata coll' interiora delle Beccaccie, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cucitele, trussatele colle zampe ripiegate sotto le coscie, tagliategli la testa; fatele rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro squagliato; indi asciugatele, piccategli tutto il petto di minuto lardo; mettetele in una cazzarola con un pezzo di prosciutto, qualche fetta, o dadino di vitella, un mazzetto d'erbe diverse, due scalogne, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, altrettanto brodo, copritele con due o tre fette di lardo, e un foglio di carta, fatele cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotte, passate al setaccio il fondo della cottura, aggiungeteci un poco di brodo colorito, digrassatelo, fatelo consumare al punto di una glassa. Scolate le Beccaccie dal grasso, scucitele, glassategli tutto il di sopra piccato, e servitele con una guarnizione di selleri, con sopra una Salsa alla Spagnuola, o Culì, senza toccare le Beccaccie. La guarnizione la trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.* La Salsa nel *Tom. I. pag. 65.*

Pizzarde in Cassettine di Pane.

Orduvre = Vedete l'Articolo dei Tordi, e Allodole quì appresso, poichè si apprestano nello stesso modo.

Pizzarde all' Italiana.

Antrè = Fiambate, sventrate, e trussate sei Pizzarde colle zampe dentro il corpo, ed il becco infilato per traverso alle coscie, mettetele in una cazzarola con un poco d' olio, un pezzetto di butirro, una fetta di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, petrosemolo, cipolletta, e prugnoli, il tutto trito, passatele sopra il fuoco, aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, altrettanto brodo buono, poco sale, pepe schiacciato, uno spicchio d'aglio; coprite con un foglio di carta; fate cuocere dolcemente con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotte tritate l' interiora delle Pizzarde senza i griscili, passatele in una cazzaroletta sopra il fuoco con un poco di lardo rapato, indi passatele al setaccio, stemperatele col fondo della cottura, che sia poco e ben digrassato; aggiustate le Pizzarde sopra il piatto, fate scaldare la Salsa senza bollire, e servitegliela sopra con sugo d' arancio.

Pizzarde alli Tartufi.

Antrè = Riempite sei Pizzarde con una farsa di Gratino cruda. Vedetela nel *Tom. IV. Cap. I.* mescolata coll' interiora delle stesse Pizzarde, trussatele come le precedenti, fatele rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di butirro squagliato, un poco d' olio, e sei belli tartufi intagliati a guisa di grosse noci. Ponete in un' altra cazzarola qualche fetta di vitella, e di prosciutto, aggiustateci sopra le Pizzarde colli tartufi, un mazzetto d' erbe diverse, poco sale, tre garofani, pepe sano,

co-

copritele con fette di lardo, e un foglio di carta, fatele sudare un quarto d' ora con picciolo fuoco sotto e sopra; indi bagnate con un bicchiere di vino di Sciampagna; o altro vino bianco consumato per metà; dopo due terzi della cottura, aggiungeteci un poco di Culì. Allorchè saranno cotte, aggiustatele sopra il piatto, coi tartufi, digrassate la Salsa, passatela al setaccio, e servitela sopra le Pizzarde con sugo di limone, o di arancio.

Pizzarde al Culì di Beccaccie.

Antrè = Queste le trovarete all'Articolo delle Terrine *Cap. IV.*

Pizzarde al Gratino.

Antré = Si apprestano nella stessa guisa che i Tordi, e le Allodole al Gratino, ed anche si possono preparare in tutte quelle maniere, che i Tordi. Vedeteli quì appresso.

Pizzarde all'Erbe fine.

Antrè = Fiambate, spilluccate, e sventrate sei, o otto Pizzarde, riempitele con una farsa di Gratino cruda alla Beccaccia, mescolata con prugnoli, e tartufi triti, trussatele colle zampe ripiegate sotto le coscie; fatele rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, prugnoli, tartufi, petrosemolo, scalogna, cipolletta, una punta d'aglio, il tutto trito, poco sale, pepe schiacciato, aggiustatele poscia con tutto il loro condimento in un' altra cazzarola con sotto qualche fetta di vitella, o di prosciutto, copritele con fette di lardo, due fette di limone senza scorza, ed un foglio di carta; fatele sudare leggermente un quarto d'ora con fuoco sotto e sopra; indi bagnatele con mez-

zo bicchiere di vino di Sciampagna consumato per metà, o altro vino bianco, altrettanto brodo. A due terzi della cottura aggiungeteci un poco di Culì. Quando saranno cotte ponetele sopra il piatto, tramezzatele con crostini di mollica di pane tagliati a guisa di creste, e fritti nel butirro. Levate la vitella, il prosciutto, e il lardo dalla Salsa, digrassatela bene, e servitela sopra le Pizzarde con sugo di limone, o di arancio.

Pizzarde alle Cipollette.

Antrè = Preparate sei Pizzarde come le Beccaccie alla Perigord, ma senza tartufi. Vedetele *pag.* 135. mettetele in una cazzarola con qualche fetta di lardo, di prosciutto, e di vitella se l'avete, un poco di brodo, un mazzetto d'erbe diverse, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, mezza cipolla in fette, fettine di carota, poco sale, pepe sano, tre garofani, coprite con un foglio di carta, fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotte, scolatele, e servitele con un Ragù di cipollette, nel quale farete entrare il fondo della cottura delle Pizzarde passato al setaccio, e ben digrassato. Vedetelo nel *Tom. IV. Cap. I.*

Pizzarde al Sultano.

Antrè = Sventrate sei o otto Pizzarde, fiambatele, riempitele con un Salpiccone di fegatini, animelle, e tartufi, passato un momento sopra il fuoco. Vedetelo nel *Tom. IV. Cap. I.*, cucitele, e trussatele colle zampe sotto le coscie, ed il becco traverso il corpo, fatele marinare un'ora sopra la cenere calda con un po-

co

co d' olio , sale , pepe schiacciato , mezzo limone in fette senza scorza , mezza foglia di alloro , timo , basilico , uno spicchio d' aglio con due garofani, un' idea di coriandoli pesti , fusti di petrosemolo , filetti di cipolletta novella ; poscia infilatele ad uno spiedino involte di fette di lardo , e fogli di carta , legate questo ad uno grande ; fatele cuocere arrosto aspergendole colla marinada . Quando saranno cotte scucitele , levate il lardo , e servitele con sopra una Salsa al Saltanto , guarnite all'intorno di picciole cassettine di mollica di pane fritte , e ripiene coll' interiora delle Pizzarde come è descritto al Salmì di Beccaccie *pag.* 183. La Salsa vedetela nel *Tom. I. pag.* 87. Le Cassettine nel *Tom. IV. Cap. I.*

Beccaccie , Pizzarde , e Pizzardoni a diverse Salse , e Ragù .

Antrè = Le Vivande più stimate di questa sorta d'Uccelli acquatici e passaggieri , sono quelle cotte allo Spiedo , o in Salmì . Tutte le differenti maniere colle quali vengono apprestate non servono che a facilitare la variazione per quelli che amano a non mangiare sempre le stesse cose . Le Beccaccie , Pizzarde , e Pizzardoni si preparano , e si servono nella stessa guisa , qualora siano cotte allo spiedo . Per farle dunque in questo modo , prendetene quel numero che credete , fiambatele , spilluccatele , fategli un taglio nella schiena per sventrarle , e riempitele di una farsa di Gratino cruda allà Beccaccia , che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.* , cucitele , fatele cuocere allo spiedo involte di fette di lardo , e fogli di carta . Allorchè saran-

ranno cotte, avendo attenzione a non farle disseccare, levategli il lardo, scucitele, e servitele con sopra quella Salsa, o Ragù, o Guarnizione, che credete a proposito. I filetti di Beccaccie si apprestano come quelli di Anitra, di Fagiano, di Pernice ec.

Dei Pivieri, Palombacci, e Tortorelle.

Osservazioni sù questi Vccelli.

Il Piviero si serve ordinariamente per arrosto, come si potrà vedere all' Articolo degli Arrosti *Tom. VI. Cap. I.* Questo uccello è di un ottimo gusto, e di più molto facile a digerirsi. Devesi sciegliere giovane, grasso, polputo, e di buon'odore. Noi abbiamo i Pivieri nel mese di Aprile, e Novembre. Quelli di Primavera sono migliori che quelli d' Inverno. Il Piviero si può apprestare, e servire nello stesso modo che la Beccaccia, e Pizzarda.

Il Palombaccio, o sia Piccione selvatico detto comunemente da Ghianda è un' uccello di passaggio. Si principia a vedere fra noi nel mese di Novembre. Si conosce se è giovane alle unghie corte; imperciocchè divengono grandi a misura che l'animale invecchia. Questo Piccione in Francia viene stimato migliore del domestico, per essere la sua carne di un gusto più delicato; benchè più asciutta; ma in Roma specialmente non è così, poichè i Piccioni Romani superano di molto quelli di Francia. Nulladimeno allorchè il Piccione da Ghianda è giovane, grasso, e carnuto, non manca di essere un'ottimo

timo cibo, e di un sapore assai grato, qualora venga bene apprestato. Le Guarnizioni d'Erbe sono le più proprie a questi uccelli; come anche un Culì di Lenticchie, o un Ragù di Fagiuoli. Agro-dolce sono esquisiti, coperti di Lasagne ec.

La Tortorella è ancor essa una specie di piccione, ma di una carne migliore benchè più asciutta. La Tortorella selvatica è di un sapore più delicato, che la domestica; distinguesi il maschio dalla femmina da una specie di collana nera che porta intorno al collo della quale la femmina n'è priva. Le Tortorelle sì maschie, che femmine si apprestano nella stessa guisa che i Piccioni selvatici. Questi uccelli allorchè sono giovani, grassi, e teneri, la loro carne è di un gusto eccellente.

Pivieri alla Perigord.

Antrè = Questi si preparano esattamente nella stessa maniera, che le Beccaccie alla Perigord *pag.* 185., colla sola differenza, che si debbono riempire di una farsa di Gratino cruda con qualche tartufo trito, e si servono egualmente. Vedete la Farsa nel *Tom. IV. Cap. I.*

Pivieri al Gratino.

Antrè = Fiambate, nettate, e sventrate due, o tre Pivieri; tritate l'interiora senza i grìscili, aggiungeteci un poco di mollica di pane grattata, lardo rapato, petrosemolo, cipolletta, scalogna, prugnoli, il tutto trito, un poco di basilico in polvere, sale, pepe schiacciato, due rossi d'uova crudi; mettete questa farsa nel fondo del piatto che dovete servire; fatela gratinare sopra la cenere calda. Trussate i Pivieri

vieri colle zampe sotto le coscie , e tagliategli la testa , poneteli in una cazzarola con lardo rapato , prugnoli , cipolletta , petrosemolo , scalogna , una punta d' aglio , il tutto trito , sale, pepe schiacciato , fateli rinvenire sopra il fuoco, poneteli poscia con tutto il loro condimento in un' altra cazzarola , con sotto qualche fetta di vitella , copriteli con fette di lardo , ed un foglio di carta; fateli sudare mezzo quarto d'ora dolcemente con fuoco sotto e sopra ; indi baguate con mezzo bicchiere di vino bianco , o di Sciampagna consumato per metà , un poco di Culì . Quando saranno cotti , aggiustate i Pivieri sopra il Gratino , guarniteli con cipollette glassate , digrassate la Salsa , passatela al setaccio , e servitela sopra i Pivieri .

Pivieri in diverse maniere .

Antrè = Fiambate , e pulite due o tre Pivieri , sventrateli per la schiena , facendogli un taglio per lungo ; riempiteli di una farsa di Gratino alli Pivieri . Vedetela nel *Tom. IV. Cap. I.* cuciteli , trussateli , come per arrosto , fateli rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di butirro ; indi infilateli ad uno spiedino , involtateli di fette di lardo , e fogli di carta , legate questo ad uno grande ; fateli cuocere arrosto , che siano ben sugosi , e serviteli senza il lardo , con sopra quella Salsa , Ragù , o Guarnizione , che ho detto all' Oca in diverse maniere . Vedetela *pag.* 141.

Filetti di Pivieri a diverse Salse , e Ragù .

Orduvre = Quando i Pivieri saranno cotti arrosto , e sugosi , levategli i petti , e serviteli o intieri , o Emensè; cioè tagliati per traverso

in fettine assai fine, con una Salsa all'Arancio, all' Anitra, alla Beccaccia, alla Polacca, finalmente con tutte quelle Salse, Ragù, e Guarnizioni, come i Petti di Garganelle. Vedeteli *pag.* 163.

Palombacci alle Lasagne.

Antrè = Questi si apprestano esattamente come l' Anitra. Vedetela *pag.* 148.

Palombacci al Culì di Lenticchia.

Antrè = Sventrate tre Palombacci, trussateli colle zampe ripiegate sopra le coscie, fiambateli, spilluccateli, e lardategli il petto per traverso di filetti di prosciutto; metteteli in una cazzarola con qualche fettina di lardo e prosciutto sotto e sopra, fette di cipolla, di carota, di panè, di sellero, di radiche di petrosemolo, due scalogne, uno spicchio d' aglio, due garofani, poco sale, pepe sano, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, altrettanto brodo, coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Abbiate delle lenticchie cotte semplicemente con acqua. Passate in una cazzarola sopra il fuoco un pezzetto di butirro con petrosemolo, e scalogna trita, uno spicchio d'aglio, un pezzetto di prosciutto, stemperateci poscia fuori del fuoco un'alice passata al setaccio; scolate le lenticchie quella quantità necessaria per la Salsa, ponetele nella cazzarola, condite con poco sale, pepe schiacciato, passate ancora sopra il fuoco; bagnate con poco brodo colorito, fate bollire dolcemente mezz'ora, poscia digrassate, levate l' aglio, e prosciutto, passate al setaccio, versate in una picciola marmitta, aggiun-

giungeteci un poco di fondo della cottura dei Palombacci, digrassato, e passato al setaccio, fate depurare la Salsa vicino il fuoco, come si prattica nelle Purè. Imbianchite all'acqua bollente dei piccioli filetti di sellero, spremeteli, fateli cuocere con un poco di brodo della cottura dei Palombacci passato al setaccio; allorchè saranno cotti, digrassateli, e versateli nel Culì, fatè ancora bollire, osservate che sia legato una cosa giusta, aggiustate i Palombacci sul piatto, e serviteci sopra il Culì di lenticchie. Nello stesso modo potete apprestare qualunque altra sorte di Selvaggiume a penne.

Palombacci Agro-dolce.

Antrè = Questi si preparano come le Garganelle. Vedetele *pag.* 160. Tagliati in pezzi. Vedeteli all' Articolo delle Terrine *Cap. IV.*

Palombacci alli Finocchi.

Antrè = Allorchè i Palombacci saranno cotti in una Bresa ristretta come quelli alle Lenticchie, lardati o nò di prosciutto, serviteli guarniti di finocchi, con sopra una Salsa alla Spagnuola, o Culì, ovvero passate al setaccio il fondo della cottura dei Palombacci, digrassatelo, metteteci un pezzo di butirro maneggiato nella farina; fate stringere sopra il fuoco, e servite sopra i Piccioni, e li finocchi. In questa guisa li potete guarnire di ogni sorta d'Erbe. La guarnizione la trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*

Palombacci al Finocchio.

Antrè = Quando averete aggiustati i Palombacci come i precedenti, riempiteli di una farsa di Gratino al finocchio, che trovarete nel

Tom. IV. Cap. I., involtateli di fette di lardo, e fogli di carta; fateli cuocere allo spiedo, e serviteli con sopra una Salsa al Finocchio, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 80., ovvero imbianchite bene all' acqua bollente, qualche cuoretto di finocchio domestico, passatelo alla fresca, spremetelo, tritatelo, mettetelo in una cazzarola con un pezzo di butirro maneggiato con un poco di farina, Culì, sale, pepe schiacciato, noce moscata, fate stringere sopra il fuoco, e servite con un buon sugo di limone sopra i Palombacci, scartati, e ben sugosi.

Palombacci alla Tedesca.

Antrè = Sventrate due o trè belli Palombacci, trussateli colle coscie dentro il corpo, fiambateli, spilluccateli, lardateli per traverso di lardelli di lardo, e prosciutto, rifilati al paro della carne. Metteteli in una marmitta con sei mazzetti di cavoli Bolognesi, allessati, spremuti, e legati propriamente, un pezzo di ventresca tagliata in fettine tenenti alla cotena, e imbianchita all' acqua bollente, sale, pepe schiacciato, noce moscata, un mazzetto d' erbe diverse, bagnate con brodo buono; fate cuocere dolcemente. Quando il tutto sarà cotto, aggiustate i Palombacci sopra il piatto, sciogliete, e spremete un poco i cavoli con un panno pulito, guarniteci gli uccelli, tramezzando i cavoli colle fettine di ventresca. Fate una Salsa con Culì, butirro, un pochino di farina, sale, pepe schiacciato, noce moscata, fate stringere sopra il fuoco, e servite sopra i cavoli, e Palombacci.

Palombacci in Certrosa.

Antrè = Questi si fanno esattamente nello stesso modo, che le Pernici in Certrosa. Vedetele *pag.* 171.

Palombacci in diverse maniere.

Antrè = Quando averete cotti i Palombacci in una Bresa ristretta come quelli al Culì di Lenticchia *pag.* 194., li potete servire con qualunque Salsa, Culì, Ragù, o Guarnizione. Potete ancora farli cuocere allo spiedo involti di fette di lardo, e fogli di carta, e servirli nello stesso modo. Finalmente i Palombacci, ossiano Piccioni da ghianda li potete apprestare in tutte quelle maniere, che i Piccioni domestici. Vedete dalla *pag.* 66. fino a 104.

Tortorelle alla Marescialle.

Antrè = Fiambate, spilluccate, e sventrate trè o quattro Tortorelle giovani, e grasse, riempitele col loro fegato trito, petrosemolo, scalogne, cipolletta, prugnoli, una punta d'aglio, il tutto trito, sale, pepe schiacciato, lardo rapato, due rossi d'uova crudi; trussatele colle zampe ripiegate sulle coscie; fatele rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco, con un pezzo di butirro squagliato, aggiustatele poscia in un'altra cazzarola con sotto qualche fetta di vitella, e una di prosciutto, con trè o quattro belli gamberi vivi legati con un poco di filo, un mazzetto d'erbe diverse, sale, pepe sano, trè garofani, coprite con fette di lardo, ed un foglio di carta; fate sudare un mezzo quarto d'ora leggermente con fuoco sotto e sopra, poscia bagnate con un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco con-

consumato per metà, un poco di brodo, fate finire di cuocere a picciolo fuoco, indi passate al setaccio il fondo della cottura, aggiungeteci un poco di Culì, digrassatelo, fatelo consumare al punto di una Salsa. Aggiustate le Tortorelle sopra il piatto, tramezzatele coi gamberi mondati, trè o quattro creste di carota, ed altrettante di rapa, e guarnite nel mezzo, ed all' intorno di cipollette, il tutto cotto con buon brodo, e serviteci sopra la Salsa.

Tortorelle alli Tartufi.

Antrè = Aggiustate trè o quattro Tortorelle come le precedenti, spaccatele un poco sulla schiena, fatele rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d' olio caldo, quattro oncie di tartufi mondati, e tagliati in fette, un mazzetto d' erbe diverse con due foglie di basilico. Abbiate un' altra cazzarola con qualche fetta di vitella nel fondo, una di prosciutto, aggiustateci sopra le Tortorelle col petto al di sotto, e sopra i tartufi, l' olio, ed il mazzetto, condite con sale, pepe schiacciato, coprite con fette di lardo, e un foglio di carta, fate sudare un momento con fuoco sotto e sopra, bagnate poscia con un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, e un poco di brodo, fate finire di cuocere a picciolo fuoco, aggiungeteci un poco di Culì, levate il lardo, vitella, e mazzetto, digrassate, e fate consumare al punto di un Ragù legato, e servitelo sopra le Tortorelle con un buon sugo di limone.

Tortorelle in diverse maniere.

Antrè = Quando le Tortorelle saranno ripiene, e trussate come quelle alla Marescialle, *pag.* 197., mettetele in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra, una di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, sale, pepe sano, due garofani, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, altrettanto brodo, copritele con un foglio di carta; fatele cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotte le potete servire con quella Salsa, Culì, Ragù, o Guarnizione, che più sarà di vostro genio, è che altrove si è nominato. Le potete anche far cuocere allo spiedo involte di fette di lardo, e fogli di carta, e servirle egualmente.

Delle Quaglie, e Quagliardi.

Cognizioni di questi Uccelli.

Noi abbiamo le Quaglie di passaggio due volte l' anno, cioè di primavera, e di autunno, quelle di primavera non sono punto stimate a motivo del poco buon sapore della loro carne, dovechè nell' autunno sono di un gusto, e di un sapore eccellente. I Quagliardi si principiano a vedere fra noi nel mese di Luglio, e sono assai più delicati delle Quaglie. Queste si debbono sciegliere giovani, grasse, e di un buon' odore, ed osservare che la pelle sia più presto bianchiccia, che gialliccia.

Quaglie alla Certosina.

Antrè = Queste si preparano nello stesso modo, che il Fagiano in Certrosa. Vedetelo *p.* 167. colla sola differenza, che le Quaglie si mettano intiere nel fondo della cazzarola col petto al di sotto, guarnite, e decorate colle solite erbe, e si serve la Certrosa come l'altra.

Quaglie alli Cavoli.

Antrè = Queste si apprestano esattamente come il Fagiano alla Spagnuola. Vedetelo *pag.* 165. e si servano nella stessa guisa. Le Quaglie però non si debbono lardare di prosciutto.

Quaglie alla Flamande.

Antrè = Vedete Palombacci alla Tedesca *p.* 196. Le Quaglie si apprestano nello stesso modo; ma non vanno lardate in alcuna maniera. Tutte queste Quaglie si debbono prima di cuocere, sventrare, trussare colle coscie nel corpo, e fiambare.

Quaglie alla Martine.

Antrè = Sventrate, e trussate cinque Quaglie colle zampe ripiegate sopra le coscie, fiambatele, mettetele in una cazzarola con cinque belli gamberi vivi, e legati con un poco di filo, cinque belli tartufi tutti eguali, e mondati, un poco di lardo squagliato, un mazzetto d'erbe diverse con due foglie di basilico, sale, pepe schiacciato; passate un pochino sopra il fuoco; poscia abbiate un' altra cazzarola con qualche fetta di vitella nel fondo, e una di prosciutto, aggiustateci sopra le Quaglie, gamberi, e tartufi, coprite con fette di lardo, o un foglio di carta, fate sudare un quarto d'ora dolcemente con fuoco sotto e sopra; indi bagnate con un bic-

bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, altrettanto brodo; fate finire di cuocere dolcemente. Quando il tutto sarà cotto, passate al setaccio il fondo della cottura, metteteci un poco di Culì, digrassate, fate consumare al punto di una Salsa, aggiustate le Quaglie sopra il piatto, tramezzatele coi gamberi mondati, e tartufi, aggiungeteci otto o dieci cipollette cotte con buon brodo, e serviteci sopra la Salsa con sugo di limone.

Quaglie in Matelotta.

Antrè = Le trovarete all' Articolo delle Terrine *Cap. IV.* benchè si servono anche per *Antrè* nella stessa maniera.

Quaglie in Hoscepot.

Antrè = Anche queste le trovarete all' Articolo delle Terrine *Cap. IV.*, e si servono pure per *Antrè*.

Quaglie alla Pompadura.

Antrè = Fiambate sette Quaglie, fategli un taglio nella schiena per sventrarle, trussatele colle coscie dentro il corpo, riempitele col loro fegato, scalogna, cipolletta, petrosemolo, prugnoli, una punta d'aglio, il tutto trito, lardo rapato, un' idea di alloro in polvere, sale, pepe schiacciato, noce moscata, un rosso d'uovo, aggiustatele in una cazzarola col petto al di sotto, con fettine fine di vitella, e di prosciutto sotto e sopra, niente sale, pepe schiacciato, coprite con fette di lardo e un foglio di carta; fate sudare un quarto d' ora dolcemente con poco fuoco sotto e sopra, bagnate poscia con un bicchiere di vino di Sciampagna,

gna, o altro vino bianco consumato per metà, fate finire di cuocere. Quando saranno cotte, levate le fette di lardo, aggiungete un poco di Culì nel fondo della cottura; accomodate le Quaglie sopra il piatto, guarnitele con sette picciole cassettine di mollica di pane fritte, e ripiene d'animelle; vedetele nel *Tom. II. p. 40.* digrassate la Salsa, passatela al setaccio, e servitela sopra le Quaglie con sugo di limone. La maniera di fare le cassettine la trovarete all'Articolo delle Guarnizioni *Tom. IV. Cap. I.*

Quaglie alla Reale.

Antrè = Sventrate, e trussate sei Quaglie colle zampe sopra le coscie, fiambatele, mettetele in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra, due di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse con un poco di basilico, un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, altrettanto brodo, sale, pepe sano, coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Allorchè saranno cotte, scolatele, aggiustatele sopra il piatto, e servitele con sopra un Ragù d'animelle, tartufi, prugnoli, fegatini, picciole Chenef, ec., che bagnerete col fondo della cottura delle Quaglie, e che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, ove dice Ragù alla Reale.

Quaglie alla Bernardina.

Antrè = Quando averete sventrate sei Quaglie trussatele colle coscie dentro il corpo, fiambatele, riempitele col loro fegato, scalogna, cipolletta, petrosemolo, prugnoli, una punta d'aglio, il tutto trito, lardo rapato, un'idea di finocchio in polvere, sale, pepe schiacciato,

no-

noce moscata, due rossi d' uova crudi, cucitele, mettetele in una cazzarola con qualche fetta di lardo, e prosciutto sotto e sopra, due scalogne, un mazzetto d' erbe diverse, sale, pepe sano, tre garofani, mezzo bicchiere di vino bianco consumato per metà, poco brodo, coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotte. Passate in una cazzarola sopra il fuoco un poco di scalogna trita con un pezzetto di butirro; allorchè sarà color d' oro aggiungeteci un pizzico di farina, bagnate col fondo della cottura delle Quaglie passato al setaccio, e ben digrassato, fate bollire dolcemente, digrassate di nuovo, aggiustate le Quaglie sopra il piatto, guarnitele, e tramezzatele di teste di selleri, o finocchi, o cipollette, e serviteci sopra la Salsa con sugo di limone, e petrosemolo, o cerfoglio trito imbianchito. Ovvero in luogo di detta Salsa serviteci sopra una buona Salsa alla Spagnuola, o Italiana rossa. Ambedue le trovarete nel *Tom. I. pag. 65.* Le diverse Guarnizioni vedetele nel *Tom. IV. Cap. I.*

Quaglie alla Pulette.

Antrè = Queste le trovarete all'Articolo delle Terrine *Cap. IV.*, e le potete servire anche per *Antrè*.

Quaglie alla Crapodine.

Orduvre = Fiambate, e spaccate sei Quaglie per la parte di dietro senza dividerle del tutto, ma soltanto per appianarle, infilategli le coscie nel corpo, marinatele con sale, pepe schiacciato, e butirro squagliato, ungetele bene, spolverizzatele di mollica di pane grattata:

tata ; fatele cuocere sulla gratella di un bel color d' oro , e servitele con sotto una Salsa alla Scalogna , e sugo di limone ; la Salsa vedetela nel *Tom. I. 91.*

Quaglie panate all' Erbe fine .

Orduvre = Spaccate le Quaglie come sopra , marinatele con olio , sale , pepe schiacciato , petrosemolo , cipolletta , scalogna , prugnoli , il tutto trito , un' idea di alloro in polvere , spolverizzatele di mollica di pane grattata , facendogli tenere all' intorno più erbe fine che sia possibile ; fatele cuocere sulla gratella con fuoco moderato , aspergendole colla loro marinada . Quando saranno cotte , e di un bel color d' oro , servitele con sotto un Sugo di manzo , o di vitella , nel quale averete fatto bollire tre fette di limone senza scorza , sale , e pepe schiacciato .

Quaglie in Cassettine di Pane .

Orduvre = Vedete Tordi in cassettine di pane *pag. 209.* Le Quaglie si accomodano nello stesso modo .

Quaglie al Gratino .

Antrè = Fate una farsa di Gratino cruda coi fegati delle Quaglie , e qualche fegatino di Pollo , un poco di panata di mollica di pane , e fiore di latte stretta sul fuoco e fredda ; lardo rapato , un poco di midollo di manzo , cipolletta , petrosemolo , il tutto trito , un' idea di finocchio in polvere ; sale , pepe schiacciato , noce moscata , tre rossi d'uova crude , riempite colla metà di questa farsa sei o sette Quaglie , prima sventrate , fiambate , e trussate colle coscie dentro il corpo ; il resto della farsa stendetelo

so-

sopra il piatto che dovete servire, aggiustateci sopra le Quaglie, coprite con fette di lardo, già cotte; fate cuocere, e gratinare ad un forno temperato. Quando saranno cotte, levate il lardo, scolate bene il grasso, guarnite all' intorno, e nel mezzo di cipollette, olive, crostini, code di gamberi ec., il tutto cotto, e serviteci sopra una Salsa alla Spagnuola, o Culì con sugo di limone.

Quaglie all' Inglese.

Antrè = Sventrate, fiambate, e trussate sei Quaglie colle zampe ripiegate sopra le coscie, riempitele d' una farsa di Gratino cruda mescolata con i fegatini delle Quaglie, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, mettetele in una cazzarola con sei salciccie corte, dodici cipollette imbianchite all' acqua bollente, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, un pezzo di butirro, poco sale, pepe schiacciato, trè garofani, passate un momento sopra il fuoco, indi bagnate con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, altrettanto brodo; coprite con fette di lardo, e un foglio di carta; fate cuocere dolcemente con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotte, aggiustatele sopra il piatto, che dovete servire, guarnitele colle salciccie levata la pelle, le cipollette, qualche cimetta di cavolo fiore cotta in un bianco. Fate una Salsa in questa maniera. Mettete in una cazzarola un pezzo di butirro, un poco di farina, metà brodo bianco buono, e metà il fondo della cottura delle Quaglie, niente sale, pepe schiacciato, noce moscasa, petrosemolo trito imbianchito;

fa-

fate stringere sopra il fuoco, e servite sopra le Quaglie, e Guarnizione con un buon sugo di limone.

Quaglie ad ogni Purè.

Antrè = Vedetele all' Articolo delle Terrine *Cap. IV.*, e si possono servire anche per *Antré*.

Quaglie alla Singarà.

Antrè = Riempite sei Quaglie come quelle all' Inglese, trussatele colle coscie dentro il corpo; squagliate un pezzo di butirro in una cazzarola, metteteci sopra sei belle fette di prosciutto, aggiustate sopra ad ogni fetta una Quaglia col petto al di sotto, conditele con un poco di pepe schiacciato, e copritele con fette di lardo, e un foglio di carta; fatele sudare con poco fuoco sotto e sopra; a mezza cottura, metteteci un pochino di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà; fate finire di cuocere. Quando saranno cotte, scolatele, e servitele con sopra il prosciutto, e sotto altrettanti crostini di pane fritti di bel colore. Ponete nella cazzarola dove hanno cotto le Quaglie un poco di Culì, un filetto d'aceto, fate bollire un momento, digrassate, aggiungeteci un poco di scalogna trita, e versate sotto le Quaglie.

Quaglie in Cassettine di Carta.

Orduvre = Le trovarete all' Articolo dei Tordi *pag.* 211.; mentre si apprestano esattamente nello stesso modo.

Quaglie alli Tartufi.

Antrè = Sventrate sei Quaglie, fiambatele, trussatele colle zampe ripiegate sopra le coscie, riempitele col loro fegato, due tartufi, pe-

petrosemolo, cipolletta, scalogna, il tutto trito, lardo rapato, sale, pepe schiacciato, mettetele in una cazzarola con sei belli tartufi tutti eguali, e mondati, e un poco d' olio; fatele rinvenire sopra il fuoco. Abbiate un' altra cazzarola con qualche fettina di vitella nel fondo, e una di prosciutto, poneteci dentro le Quaglie con un mazzetto d' erbe diverse, mezza foglia di alloro, sale, pepe sano, trè garofani, coprite con un foglio di carta; fatele sudare un quarto d' ora con fuoco sotto e sopra; indi bagnatele con un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà; fatele finire di cuocere bene stufate. Quando saranno cotte, metteteci un poco di Culì: aggiustate le Quaglie sopra il piatto, tramezzatele colli tartufi, e creste di mollica di pane fritte nel butirro di bel colore, fate consumare la Salsa al suo punto, digrassatela; passatela al setaccio, e servitela con sugo di limone sopra le Quaglie, tartufi, e crostini.

Quaglie in Crepinette.

Antrè = Fate cuocere sei Quaglie come quelle alla Reale, *pag.* 202. ma colle coscie dentro il corpo. Tagliate in dadini trè cipolle, passatele in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di butirro, finchè saranno cotte, poneteci poscia un poco di finocchio trito, sale, pepe schiacciato, trè rossi d'uova crude, e fate stringere sopra il fuoco senza bollire; tagliate sei pezzetti di rete di vitella mongana, o di majale, stendeteci sopra un poco di detta cipolla, e sopra la cipolla, quattro filetti d' alici alquanto dissalate, involtateci a ciascheduno una Quaglia, intingetele

tele nell' uovo sbattuto, spolverizzatele di mollica di pane grattata; fategli prendere un bel color d' oro al forno, e servitele con sotto una Salsa alla Poevrada, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 70.

Quaglie Fritte.

Ordovre = Quando le Quaglie saranno trussate, e cotte come le precedenti, fatele raffreddare, indoratele con uovo sbattuto, spolverizzatele di mollica di pane; fatele friggere di bel colore, e servitele con petrosemolo fritto intorno. Le potete anche friggere spaccate nel mezzo, o crude infarinate solamente, o cotte come sopra.

Quaglie alla Melfi.

Orduvre = Allorchè le Quaglie saranno cotte come le precedenti, mettetele sopra un piatto, conditele con sale, pepe schiacciato, e butirro squagliato. Quando saranno quasi fredde mescolate un rosso d' uovo nel butirro, ungeteci per tutte le Quaglie, spolverizzatele di mollica di pane grattato; fategli prendere un bel color d' oro sulla gratella ad un fuoco temperato, e servitele con sotto una Salsa all'Aspic, o alla Scalogna, vedete l' Articolo delle Salse *Tom. I. pag.* 64. I Quagliardi si apprestano nello stesso modo, che le Quaglie, ma arrosto sono meglio che in qualunque altra maniera.

Delli Tordi, Castriche, e Strigliozzi.

Cognizioni di questi Uccelli .

Il Tordo viene servito sopra le mense più delicate per il buon gusto, e sapore della sua carne, ed inoltre per esser d' un leggiero e sano alimento. Il migliore è quello che ha mangiate le bacche di ginepro, ovvero le olive. Questo uccello principia a farsi vedere frà noi nel principio d' Ottobre, o fine di Settembre, devesi sciegliere grosso, grasso, carnuto, e di buon odore, quello preso alla caccia in tempo assai freddo è di un sapore più esquisito.

La Castrica l' abbiamo nel mese di Agosto. Questo è un uccello inferiore al Tordo; nulladimeno è assai delicato, allorchè è giovane, grasso, carnuto, e di buon odore.

Lo Strigliozzo anch' esso è inferiore al Tordo, e qualora abbia le qualità della Castrica non manca di essere la sua carne di un ottimo, e delicato sapore. Fra noi principiasi a vedere nel mese di Giugno. Tutti questi uccelli sono migliori arrosto nel loro sugo, che in qualunque altra maniera, ciò nonostante si apprestano in varj modi, ma nella stessa guisa che i Tordi, onde basterà di parlare di questi, che potrà servire anche per gli altri.

Tordi in Cassettine di Pane.

Orduvre = Fiambate leggiermente sette, o otto Tordi, dissossateli del tutto, riempiteli d'una farsa di Gratino cotta, che trovarete nel *Tom. IV.*

Cap. I., stendete un poco di detta Farsa sopra un piatto di rame, o di argento, aggiustateci sopra i Tordi cuciti con filo, e col petto al di sopra, copriteli con fette di lardo o cotte, o imbianchite nel brodo, e un foglio di carta; fateli cuocere ad un forno temperato. Abbiate sette, o otto cassettine di mollica di pane fritte di bel colore, guarnitele al di dentro con un poco di detta farsa, e tenetele calde. Nel momento di servire mettete ogni Tordo scucito nella sua cassettina, aggiustatele nel piatto, guarnitele negli angoli di secchietti di carota intagliati, cotti, e ripieni d' un Salpiccone d' animelle, e serviteli con sopra un buon Culì di prosciutto, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 7. La Guarnizione vedetela nel *Tom. IV. Cap. I.*

Tordi al Gratino.

Antrè = Sventrate, trussate colle coscie dentro il corpo; e fiambate sette, o otto Tordi, fendeteli nella schiena, riempitela d'una farsa di Gratino cruda, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.* stendete mezzo dito di detta farsa sopra il piatto che dovete servire, aggiustateci sopra i Tordi con simetria, il petto al di sopra, guarniteli intorno di cipollette cotte, o d' olive dissossate e ripiene, coprite di fette di lardo cotte, e un foglio di carta, fate cuocere ad un forno temperato, poscia levate il lardo, scolate il grasso, e servite con sopra una Salsa alla Spagnuola, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 65. Li potete anche tramezzare con creste di pollastro cotte in un Bianco, come anche dopo cotti, guarnirli di tutto ciò che vi aggrada.

Tor-

Tordi in Pera al Gratino.

Antrè = Dissossate otto o dieci Tordi come quelli in Cassettine di pane, serbate otto delle loro zampe, riempiteli di una farsa di Gratino cotta, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, dategli una forma di Pero. Stendete sopra il piatto che dovete servire mezzo dito di detta farsa ma cruda, aggiustateci sopra con simetria i Tordi, guarniteli con code di gamberi, e cipollette, il tutto già cotto, olive dissossate, e ripiene, coprite con fette di lardo, cotte, fate cuocere ad un forno temperato, indi levate le fette di lardo, scolate bene il grasso, infilate ad ogni Tordo una zampetta che formi il gambo del Pero, e servite con sopra una Salsa alla Spagnuola, che trovarete nel *Tom. I. pag. 65.* Questi piatti si fanno anche con farsa di Gratino cotta, e si possono guarnire egualmente prima, che dopo cotti, con creste di pollastro, erbe intagliate, crostini di pane fritti, olive, cipollette, code di gamberi, uovette nonnate ec., il tutto cotto.

Tordi in Cassettine di Carta.

Orduvre = Fate friggere di bel colore nello strutto otto cassettine di carta della grandezza dei Tordi, guarnitele al di dentro di farsa di Gratino cruda. Prendete otto Tordi, fiambateli, incosciateli, e fendeteli nella schiena, riempiteli d' un salpiccone cotto d' animelle, aggiustateli dentro le cassettine col petto al di sopra, copriteli con fette di lardo cotte; fateli cuocere ad un forno temperato, poscia levate il lardo, scolate bene il grasso, e servite le cassettine con entro una Salsa al Culì di prosciutto.

La farsa di Gratino cotta, ed il Salpiccone d' animelle li trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.* La Salsa nel *Tom. I. pag. 7.* Se volete li potete anche dissossare del tutto, riempirli, e servirli come sopra.

Tordi alle Cipollette.

Antrè = Quando averete cotto otto Tordi come quelli per le Cassettine di pane, aggiustateli sopra il piatto, guarniteli di cipollette cotte con buon brodo, e serviteli con sopra una Salsa all' Italiana rossa, o un buon Culì e sugo di limone. Le carcasse dei Tordi vi possono servire per fare la Salsa alla Polacca, e servirla sopra i Tordi. Vedetela nel *Tom. I. pag. 94.*

Tordi alle Olive.

Antrè = Questi si apprestano nella stessa guisa, che i precedenti, e si servono con sopra un Ragù d' olive ripiene, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*

Tordi alla Scioesie.

Antrè = Fate cuocere sei Tordi come quelli per mettere nelle Cassettine di pane, ma spaccati soltanto nella schiena senza dissossarli, e riempiteli come gli altri. Quando saranno cotti, aggiustateli sopra il piatto che dovete servire, guarniteli con sei belle animelle di capretto glassate, qualche cipolletta glassata, coda di gambero, e sei piccioli tartufi rotondi, il tutto cotto propriamente, e servite con una Salsa alla Spagnuola, o Culì e sugo di limone. Questi Tordi li potete anche dissossare del tutto, e variargli la guarnizione a vostro genio.

Tordi alla Bellegarde.

Antrè = Fiambate, e dissossate otto Tordi alla riserva delle coscie, riempiteli di un Salpicco-ne cotto d' animelle, cuciteli, fateli cuocere sopra un piatto con un poco di farsa di Gra-tino nel fondo, come quelli per le Cassettine di pane, aggiustateli poscia sopra il piatto, guarniteli di code di gamberi, creste di polla-stri, creste di pane fritte, cipollette, piccioli tartufi, il tutto cotto, e servite con sopra una Salsa all' Italiana rossa, o Culì con sugo di li-mone. Tutte le Guarnizioni le trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.* La Salsa nel *Tom. I. pag. 65.*

Tordi al Salmì.

Antrè = Questi si preparano come le Beccac-cie *pag.* 183. ma intieri, o i soli petti e coscie; la Salsa si fa colle carcasse, o con due, o tre Tordi senza l' interiora, e si serve con creste di pane fritte nel butirro. Molte vivande si apprestano con i Tordi cotti prima arrosto, e rifreddi, che si trovaranno alla fine di quest' Opera.

Tordi in diverse maniere.

Antrè = Allorchè i Tordi dissossati, o non dissossati, ripieni, o non ripieni, saranno cotti come quelli da mettere nelle Cassettine di pa-ne, li potete servire con qualunque guarni-zione, cioè d' animelle glassate, o piccate e glassate, cimette di cavolo fiore, piccioli tar-tufi, creste, uovette nonnate, piccioli gamberi, teste di sellero, gobbi, finocchi, mazzetti qua-lunque ec., con sopra una Salsa alla Spagnuola, o alla Polacca, o un buon Culì; ovvero senza guarnizione, e con sopra un Ragù di Tartufi,

di

di Prugnoli, di Olive, di Cipollette ec., oppure con sopra una Salsa Agro-dolce, al Fumè, al Culì di lenticchie ec., ma per queste ultime, i Tordi non debbono essere dissossati, ma bensì spaccati nella schiena, e ripieni con un poco di farsa di Gratino cruda, cotti nello stesso modo, e serviti guarniti all' intorno di crostini di mollica di pane, tagliati a guisa di creste, e fritti di bel colore nel butirro.

Delle Allodole, Beccafichi, e Ortolani.

Cognizioni di questi Uccelli.

L' Allodola principia a farsi vedere fra noi verso la fine di Settembre, o principio d' Ottobre. Uccelletto di un ottimo sapore, nutritivo, e leggierissimo a digerirsi, specialmente allorchè è giovane, grasso, e carnuto, onde viene servito sulle migliori mense. La maniera più gustosa per mangiare l'Allodola è quella di arrostirla nel suo sugo; in veruna altra maniera è così delicata come in questa.

Il Beccafico principiasi a vedere nel mese d' Agosto; questo è un uccelletto di un gusto eccellente, e di un sapore assai delicato, onde viene ricercato, e mangiato da chi ama i buoni bocconi. Devesi sciegliere grosso, e grasso. Anche questo la migliore maniera di mangiarlo è arrostito, benchè si appresti in molte altre maniere, come l'Allodola.

L' Ortolano ci viene recato dalla Toscana; questo uccelletto è il più grasso di tutti gli al-

altri, e la sua carne è delicatissima, e assai sugosa, ma molti per altro preferiscono il Beccafico per non essere così grasso, benchè io attribuisca ugual pregio sì all'uno, che all'altro di questi famosissimi uccelletti; i migliori sono quelli che hanno il grasso bianco e non giallo. La maniera più usitata e gustosa, è arrosto; ciononostante si preparano esattamente come i Beccafichi.

Allodole in Ciriegie al Gratino.

Antrè = Fiambate leggiermente le Allodole, dissossatele del tutto, riempitele di una farsa di Gratino cotta, dategli la forma di tante ciriegie, aggiustatele sopra il piatto che dovete servire con sotto mezzo dito di farsa di Gratino cruda; guarnitele all' intorno di code di gamberi, e olive ripiene, copritele con fette di lardo cotte; fate gratinare, e cuocere ad un forno temperato; poscia scolate bene il grasso, infilate ad ogni Allodola un ossetto di zampetto per formare il gambo della ciriegia, e servitele con sopra una Salsa fatta colle carcasse delle Allodole. Vedete Salsa alla Polacca nel *Tom. I. pag.* 94. La farsa cruda, e cotta al Gratino la trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*

Allodole al Gratino.

Antrè = Queste si apprestano come i Tordi al Gratino. Vedeteli *pag.* 211. Potete servirvi dei fegatini delle Allodole, e dei Tordi per aggiungere alla farsa di Gratino.

Allodole alla Perla.

Antrè = Vedete quelle in Ciriegie; queste si preparano nello stesso modo, ma senza infilargli le zampette.

Al-

Allodole in Cassettine.

Orduvre = Tanto quelle in Cassettine di pane, che di carta, si apprestano nella stessa guisa, che i Tordi. Vedeteli *pag.* 209. e 211.

Allodole al Salmì.

Antrè = Anche queste si preparano come i Tordi in Salmì. Vedeteli *pag.* 213.

Allodole alla Reale.

Antrè = Fate cuocere delle Allodole come quelle alla Perla, ma ripiene con farsa di Chenef. Nel momento di servire accomodatele sopra il piatto al quale averete fatto un bordino di pane, o di pasta, e servitele con sopra un Ragù melè di ciò che somministra la stagione. Vedetelo nel *Tom. IV. Cap. I.*

Allodole in diverse maniere.

Antrè = Si preparano le Allodole in tutte quelle maniere che i Tordi. Vedete Tordi in diverse maniere *pag.* 213.

Beccafichi in diverse maniere.

Antrè = I Beccafichi si apprestano in tutte quelle maniere che i Tordi, e le Allodole, ma non dissossati mai. Vedete queste due specie di uccelli *pag.* 209. e 215.

Ortolani in diverse maniere.

Antrè = Gli Ortolani si apprestano esattamente come i Beccafichi, e mai si dissossano.

Tutti gli altri uccelletti minuti servono ai medesimi effetti, ma sono di un gusto, e di un sapore molto inferiore. Diversi altri uccelli, come la Merla, il Rondone da nido, la Codetta ec., non ho creduto necessario porli fra gli altri, mentre la Merla, e il Rondone si possono apprestare come il Tordo, e l'Allodola, e la Codetta come il Beccafico, e così degli altri.

CAPITOLO QUARTO.

Delle Terrine, e Piatti Composti.

Osservazione sulle Terrine.

Il nome di Terrina è derivato certamente, non solo dal Francese, ma ancora perchè in tempi andati, allorchè non erano le Tavole giunte a quel grado di lusso, e di magnificenza come noi le vediamo a nostri giorni, costumavano servire sopra la mensa una Terrina colla carne che cuocevano in essa. Perciò fare mettevano diverse carni ben lardate, e condite in un vaso di terra chiamato Terrina, lo coprivano come alla bresa, e lo chiudevano all' intorno di pasta fatta con acqua e farina, onde con ciò impedire l' evaporazione. Quindi lo ponevano sopra la cenere calda, e lo lasciavano così il tempo convenevole per la cottura delle carni. Poscia levavano la pasta, e servivano la Terrina sopra la tavola senza altra Salsa, che il proprio sugo sortito dalle carni nel tempo della loro cottura.

Ciò che al presente appellasi Terrina non è altro, che diverse sorta di carni unite insieme, ovvero separatamente, cioè Manzo, Vitella, Polli, Selvaggiume, Pesce, Erbe, Maccaroni, Polenta, Lasagne, ec., che fassi cuocere in Bresa, o in Ragù, o in Fricassè, o all' Acqua, o al Brodo ec., e che si serve, o condisce in una Terrina d' argento, o di porcellana, o di faenza, con quella Salsa, o Culì, o

Ra-

Ragù, o Guarnizione, o Condimento che richiede, o che si crede a proposito.

Il nome di Piatto composto, significa tutte quelle Vivande formate dalla composizione di molti, e diversi condimenti uniti insieme; come si vedrà prima, che termini questo Volume.

Tenerumi di Mongana alla Purè di Piselli.

Terrina = Quando i Tenerumi di mongana saranno cotti in una Bresa ristretta come quelli alla Massedoene *Tom. I. pag.* 188. asciugateli, poneteli nella Terrina, e serviteli con sopra una Purè di piselli, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 24.

Chenef al Restoran.

Terrina = All' Articolo delle Farse *Tom. IV. Cap. I.*, trovarete tutte sorte di Chenef. Queste quando sono cotte nel brodo si asciugano sopra un panno pulito, si mettono nella Terrina, e si servono con un buon Restoran, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 5.

Gnocchi all' acqua.

Terrina = Fate bollire in una cazzarola un poco d' acqua con un buon pezzo di butirro, e sale, poneteci farina sufficiente per fare una pasta maneggievole come alla Reale, fatela cuocere bene sopra il fuoco movendo sempre con una cucchiaja di legno, mettetela poscia in un' altra cazzarola. Quando sarà tiepida poneteci poco per volta per ogni libbra di farina quattro rossi d' uova crude, e un bianco, maneggiando sempre acciò l' uova s' incorporino colla pasta, aggiungetecí un pugno di parmigiano grattato. Ponete la pasta sopra la tavola della Pasticcieria, stendetela poco per volta colle ma-

mani con quasi niente farina, alla grossezza del dito grosso, tagliate i gnocchi a mostaccioletti, fateli cuocere nell' acqua bollente giusta di sale, allorchè diverranno gonfi, e dentro spongosi saranno cotti; levateli subito, scolateli. Fate un suolo nella Terrina di parmigiano grattato, butirro squagliato, e un pochino di capo di latte passato al setaccio, e un suolo di Gnocchi, e così di mano in mano finchè la Terrina sarà piena terminando col capo di latte, parmigiano, e butirro. Fategli prendere un bel color d' oro ad un forno ben caldo, e serviteli subito. Alcuni pongono della cannella fina, noce moscata, o pepe schiacciato tramezzo i Gnocchi, ma ciò dipende dal gusto. Del capo di latte si può fare a meno.

Fricassè di Pollastri alla Pulette.

Terrina = Vedete questa Fricassè, e tutte le altre Fricassè di Pollastri al loro Articolo particolare dalla *pag.* 21. fino a 26.

Chenef alla Tedesca.

Terrina = Queste le trovarete all' Articolo delle Farse *Tom. IV. Cap. I.* Quando saranno cotte nel brodo scolatele, asciugatele, mettetele nella Terrina, e servitele con sopra una Salsa alla Pulette, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 83.

Sivè di Lepre.

Terrina = Abbiate un buon Lepre, levategli la pelle, pulitelo bene, e tagliatelo in pezzi non molto grossi. Tagliate in grossi quadretti una libbra di ventresca, fatela rosolare in una cazzarola sopra un fuoco allegro con un pezzo di butirro, o lardo rapato, indi levatela, e ponete nella cazzarola i pezzi di Lepre per farli rosolare egual-

egualmente, levate ancora il Lepre, e mettete nella cazzarola due cipolle tagliate in quarti, fatele cuocere un poco, quindi aggiungeteci farina sufficiente per legare la Salsa, fate rosolare dolcemente l'una, e l'altra movendo quasi sempre. Quando la farina e cipolla sarà color d'oro, bagnate con una bottiglia di vino rosso buono bollente, e un poco di sugo di manzo; fate cuocere ancora dolcemente trè quarti d'ora, e digrassate bene di tempo in tempo. Intanto mettete il Lepre rosolato e la ventresca in una marmitta con due fette di prosciutto, una cipolletta con trè garofani, un mazzetto d'erbe diverse con mezza foglia di alloro, ed un poco di basilico, poco sale, pepe schiacciato, qualche zesta sottile di arancio. Passateci dentro la Salsa col setaccio ben digrassata, coprite la marmitta, incollate il coperchio con carta, acqua, e farina; fate cuocere circa due ore se il Lepre è vecchio, e meno se è giovane, con cenere calda sotto, e sopra. Allorchè sarà cotto, scoprite, levate il prosciutto, cipolla, e mazzetto, digrassate, che la Salsa sia ben legata, e di buon gusto; aggiustate il Lepre nella Terrina, metteteci sopra delli crostini a cuoretti di pane fritti nel butirro, versateci sopra la Salsa, e guarnite sopra il Sivè con una dozzina o più di cipollette glassate.

Aricò di Lepre.

Terrina = Questo si prepara nella stessa guisa che il Sivè, ma senza cipolle. Quando averete bagnata la farina rosolata con una bottiglia di vino bianco bollente, e sugo di manzo met-

metteteci una dozzina di pezzetti di rape grossi come noci, e fritti nello strutto; fate cuocere, digrassate, passate al setaccio, e ponete quindi nella marmitta come sopra. A due terzi della cottura del Lepre, ponete nella marmitta una quindicina di rape tagliate a guisa di picciole cipollette, e fritte nello strutto di bel colore. Fate finire di cuocere, e servite le rape e crostini sopra l'Arricò, versateci sopra la Salsa ben digrassata, di buon gusto, e legata sufficientemente.

Matelotta d' Anguilla.

Terrina = Questa la trovarete all' Articolo dei Pesci *Tom. V. Cap. II.*

Tortellini alla Bolognese.

Terrina = Abbiate dei Tortellini alla Bolognese come quelli per la zuppa. Vedeteli nel *Tom. I. pag. 39.* Fateli cuocere con brodo, indi scolateli, conditeli nella Terrina suolo per suolo con parmigiano grattato, butirro squagliato mescolato con un buon culì di prosciutto, o di tartufi; terminate col parmigiano e butirro chiarificato, fate prendere un leggiero color d' oro al forno, e servite subito.

Gnocchi alla Veneziana.

Terrina = Mettete in una cazzarola dodici rossi d' uova, con un buon pugno di farina, o farina di riso, mescolate con una cucchiaja di legno, stemperate poco per volta con latte di vacca a proporzione della farina; fate stringere sopra il fuoco come una Crema pasticciera, osservando che sia ben cotta acciò non senta la farina; prima di levare dal fuoco metteteci un pezzo di butirro, un pugno di parmigiano grattato, e sale a sufficienza, poscia versate so-

sopra un tondo di rame alla grossezza di un dito unto di butirro. Quando la dose sarà fredda, tagliate i Gnocchi a mostaccioletti; aggiustateli nella Terrina, conditeli suolo per suolo con parmigiano grattato, e butirro squagliato, terminando col butirro; fategli prendere un bel colore al forno, e serviteli subito. Vi è chi mette un poco di zucchero, e cannella fina quando li condisce nella Terrina.

Animelle in Ragù melè.

Terrina = Le trovarete all' Articolo dei Ragù *Tom. IV. Cap. I.*

Code di Agnello alla Purè di Piselli.

Terrina = Fate cuocere le code d'Agnello come quelle Glassate. Vedetele nel *Tom. II. pag.* 23. Quando saranno cotte, asciugatele, ponetele nella Terrina, e servitele con sopra una Purè di piselli, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 24.

Ravioli di Petto di Cappone.

Terrina = Questi si apprestano come quelli per la zuppa si fanno cuocere con brodo, si scolano, e si condiscono nella Terrina come i Tortellini alla Bolognese *pag.* 221., e si servono nello stesso modo. Se avete un Ragù ristretto d' animelle e tartufi lo potete mettere tramezzo i Ravioli nell' atto che li condite. Vedete Tortellini alla Bolognese *Tom. I. pag.* 39.

Lepre Agro-dolce.

Terrina = Dopo che averete levato la pelle al Lepre, e sventrato, tagliatelo in pezzi non tanto piccioli, lardateli con qualche lardello di lardo condito con sale, e pepe schiacciato. Ponetelo in una cazzarola con qualche fetta di lardo, e prosciutto sotto e sopra, un mazzetto

to d' erbe diverse con una foglia di alloro e un poco di basilico , una cipolla con tre garofani, e uno stecco di cannella , poco sale , pepe schiacciato , fate sudare con fuoco sotto e sopra . Quando principia ad asciugarsi , bagnate con due bicchieri di vino di Sciampagna bollente , o altro vino bianco , e un poco di brodo ; fate bollire dolcemente fino alla totale cottura . Abbiate una Salsa Agro-dolce come è descritta nel *Tom. I. pag.* 77. , aggiungeteci il fondo della cottura del Lepre ben digrassato , e passato al setaccio ; metteteci dentro i pezzi di Lepre ; fate bollire ancora qualche poco , e consumare la Salsa al suo punto . Nel momento di servire poneteci un buon pizzico di capperi fini intieri , o prugne d' Amelia dissossate , e cedrato condito , se piace , tagliato in dadini , o pignoli , e passerina ; e servite nella Terrina .

Tenerumi di Mongana all' Olandese .

Terrina = Tutti i Tenerumi di mongana si possono servire nelle Terrine , apprestati in diverse maniere . Per quelli all' Olandese . Vedete nel *Tom. I. pag.* 187. Per gli altri , quando averete cotto i Tenerumi in una bresa , come quelli nella Terrina , e serviteli con sopra un Ragù alla Finansiere , alla Massedoene , in Hoscepot , di Cipollette , di Radiche diverse ec. ovvero un Culì di Gamberi , di Pisel'i ec. Vedete queste Salse , e Ragù nel *Tom. I. Cap. I.* e *T. IV. Cap. I.*

Quaglie all' Etuvè .

Terrina = Sventrate , incosciate , e fiambate otto , o dieci Quaglie , passatele in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di lardo rapato ,

quan-

quando saranno alquanto rosolate levatele, e ponete nella cazzarola circa venti cipollette, fatele rosolare egualmente; indi levate anche queste, ponete nella cazzarola un buon pizzico di farina, fatela divenire color d'oro sopra un fuoco moderato, movendo sempre, e bagnate con una foglietta di vino bianco consumato un terzo, e un poco di Sugo; fate bollire dolcemente, e digrassate bene più volte. Ponete le Quaglie in una cazzarola con una fetta di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse con mezza foglia di alloro, e un poco di basilico, poco sale, pepe schiacciato, passateci dentro la Salsa col setaccio; fate cuocere a picciolo fuoco; a mezza cottura aggiungeteci le cipollette rosolate; fate finire di cuocere; indi digrassate bene, levate il prosciutto, e mazzetto, aggiustate le Quaglie nella Terrina, con sopra le cipollette, e qualche crostino di mollica di pane tondo come le cipollette, e fritto nel butirro, versateci sopra la Salsa, e servite subito.

Maccaroni alla Napolitana.

Terrina = Fate cuocere dei maccaroni con acqua e sale, allorchè saranno cotti trè quarti scolateli, e conditeli nella Terrina con parmigiano grattato, pepe schiacciato, e Sugo di vitella, o di manzo, ovvero un buon brodo di Stufato, o Garofanato fatto con sugo di pomidoro, e passato per il passabrodo. Alcuni per farli migliori aggiungono del butirro fresco nel Sugo, o Culì, ma la vera maniera è come sopra la cenere calda, o alla bocca del forno acciò i maccaroni prendano sapore, e serviteli che siano alquanto sugosi.

Mac-

Maccaroni all' Aragonese.

Terrina = Quando i maccaroni saranno cotti come si è detto di sopra. Prendete una cazzarola con un grosso pezzo di butirro, fatelo squagliare, poneteci dentro i maccaroni bene scolati, passateli sopra il fuoco, aggiungeteci un poco di Culì, pepe schiacciato, parmigiano grattato, mescolate il tutto bene, e giusto di sale, versateli nella Terrina, copriteli di parmigiano grattato, aspergeteli di butirro squagliato, copriteli, poneteli sopra la cenere calda, e serviteli con sopra un poco di Sugo di mongana, o di manzo, o brodo di Stufato, o Garofanato.

Salmì di Beccaccie.

Terrina = Vedete i diversi Salmì di Beccaccie *pag.* 183.

Gnocchi alla Reale.

Terrina = Fate un poco di pasta cotta alla cazzarola, come quella per i Gnocchi all' acqua. Quando sarà fredda pestatela nel mortajo, aggiungeteci una pappa fatta con mollica di pane, e latte, e stretta sopra il fuoco, altrettanta ricotta fresca, un pezzo di butirro, un pugno di parmigiano grattato, sale; pestate bene tutto insieme, legate con otto o più o meno rossi d' uova, secondo la quantità della dose; stendete questa composizione sopra un coperchio di cazzarola alla grossezza di un dito. Abbiate al fuoco dell' acqua e sale, quando bolle, col manico della cucchiaja gettateci i gnocchi pochi per volta; a misura che si vanno cuocendo, scolateli, e conditeli nella Terrina con parmigiano grattato, e butirro squagliato;

alcuni vi aggiungono un poco di cannella fina, terminate col parmigiano, e aspergete col butirro. Fate prendere un bel colore ad un forno ben caldo, e servite subito. La pasta, la pappa, e la ricotta debbono essere di eguale porzione.

Maccaroni al Fiore di Latte.

Terrina = Quando i maccaroni saranno cotti con acqua e sale, scolateli, prendete una cazzarola con un pezzo di butirro, metteteci i maccaroni, passateli sopra il fuoco, aggiungeteci per ogni libbra di maccaroni mezza foglietta di fiore di latte, un poco di sale, pepe schiacciato, e noce moscata; mescolate bene sopra il fuoco; poscia tirate indietro, poneteci del parmigiano grattato a proporzione, mescolatelo, versate nella Terrina, coprite con parmigiano, aspergete con butirro squagliato; fate prendere colore ad un forno ben caldo, e servite subito.

Aricò di Castrato.

Terrina = Questo lo trovarete all' Articolo del Castrato *Tom. I. pag.* 234. e 237.

Matelotta alla Finansiere.

Terrina = Questa si appresta in due maniere, cioè al Bianco, e al Rosso. Per la prima, preparate otto ale di Gallinaccietto come quelle in Fricassè alla Pulette senza prugnoli, e con sei tartufi mezzanetti ben mondati, e bagnata con mezza foglietta di vino bianco consumato un terzo, o di Sciampagna, e brodo buono bianco. A mezza cottura aggiungeteci otto cipollette imbianchite, e mondate; fate finire di cuocere. Quando il tutto sarà cotto levate

il

il prosciutto, e mazzetto, digrassate, legate con una liason di quattro rossi d' uova stemperata con un poco di brodo, e sugo di limone, e servite nella Terrina nella stessa guisa, e colli medesimi ingredienti che la Rossa.

Per questa fiambate, e dissossate per metà otto ale di Gallinaccietto, fatele un pochino rosolare in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di lardo rapato, indi levatele, mettete nella stessa cazzarola dieci cipollette, fatele rosolare color d' oro, e levate poscia anche queste, ponete un buon pizzico di farina nella medesima cazzarola, fatela divenire color d' oro sopra un picciolo fuoco movendo sempre; indi bagnate con mezza foglietta di vino rosso consumato un terzo, e brodo assai buono; fate bollire dolcemente, e digrassate più volte. Ponete le ale in un altra cazzarola, con sei tartufi mezzanetti, e ben mondati, una fetta di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, passateci dentro la Salsa col setaccio ben digrassata, condite con sale, e poco pepe schiacciato; fate bollire a picciolo fuoco, a due terzi della cottura aggiungeteci le cipollette rosolate; Allorchè il tutto sarà cotto. Abbiate sei gamberi cotti e mondati, otto animelle di capretto glassate alla Singarà. Vedetele nel *Tom. II. pag. 40.*, otto belle creste cotte in un Bianco, sei fegatini di Pollo imbianchiti con buon brodo, sei uovette nonnate imbianchite leggermente con brodo e pelate, sei picciole chenef cotte con brodo. Vedetele nel *Tom. IV. Cap. I.*, otto crostini di mollica di pane tagliati come nocchie, e fritti nel butirro di bel colore.

Quando tutte queste cose saranno pronte, aggiustate, e tramezzate le ale nella Terrina coi tartufi, cipollette, e tutte le guarnizioni suddette, e versateci sopra la Salsa passata al setaccio, e ben digrassata, con sugo di limone.

Composta di Piccioni.

Terrina = Abbiate sei piccioli Piccioni spennati all' acqua calda, sventrateli, trussateli colle zampe dentro il corpo infilate dalla parte da basso; metteteli in una cazzarola con un pezzo di butirro, un pezzo di prosciutto, una dozzina di cipollette imbianchite all' acqua bollente, qualche prugnolo, un mazzetto d' erbe diverse, sale, pepe schiacciato; passate sopra il fuoco, aggiungeteci un buon pizzico di farina, bagnate con sugo di vitella, o sugo di manzo, mezzo bicchiere di vino bianco, o di Sciampagna consumato un terzo, che la Salsa sia bionda, fate bollire dolcemente. Quando il tutto sarà cotto, e consumata la Salsa al suo punto, mettete i Piccioni in un' altra cazzarola colle cipollette, e prugnoli, e qualche animella di capretto cotta con buon brodo, digrassate la Salsa, passatela al setaccio, e versatela nella Composta. Servite ben caldo con sugo di limone. Per servirla al Bianco, apprestatela esattamente come una Fricassè, facendo cuocere i Piccioni colle cipollette.

Beccaccie all' Etuvè.

Terrina = Lardate il petto per traverso a tre Beccaccie, di lardelli di lardo conditi e rifilati al paro della carne; indi fate l' Etuvè come quella di Quaglie. Vedetela *pag.* 213 colla sola differenza che tritarete l' interiora delle Beccac-

caccie senza i griscili, le passarete un momento sopra il fuoco in una picciola cazzarola con un poco di lardo rapato, e poi le passarete per setaccio nella Salsa dell' Etuvè.

Ale a diverse Salse, e Ragù.

Terrina = Tutte sorta di Ale cotte in una bresa ristretta come trovasi descritto nel *Tom. II. pag.* 128., si possono servire con ogni sorta di Salsa, o Ragù. Vedetele nel suddetto *Tomo pag.* 140. ove dice Ale in diverse maniere.

Giblotte di Pernici.

Terrina = Lardate a tre Pernici il petto per traverso di filetti di prosciutto; passatele come i Piccioni in composta *pag.* 228., e finitele, e servitele nella stessa guisa; aggiungendoci soltanto qualche picciola Chenef.

Ravioli alla Romana.

Terrina = Fate una sfoglia di pasta da tagliolini. Vedetela nel *Tom. I. pag.* 38. Abbiate della ricotta fresca, mescolateci allorchè saranno freddi un poco di spinaci allessati, spremuti, tritati, e passati bene sopra il fuoco in una cazzarola con un pezzo di butirro, sale, pepe schiacciato, e noce moscata, aggiungeteci un pugno di parmigiano grattato, sale, pepe, e cannella fina; per ogni libbra di ricotta, tre rossi d' uova crudi; mescolate il tutto insieme; formatene dei Ravioli non tanto grandi colla pasta suddetta, e tagliati collo sperone. Quando saranno fatti tutti metteteli nell'acqua bollente giusta di sale, in un quarto d'ora saranno cotti, indi scolateli sopra un panno pulito, conditeli nella Terrina suolo per suolo con parmigiano grattato, e butirro squagliato

mescolato con un buon Culì di prosciutto , o un brodo di Garofanato , terminate col parmigiano , e butirro . Fate prendere colore ad un forno caldo , e servite subito . Alcuni tramezzano i Ravioli , Gnocchi ec. con fiore di latte, mescolato con un pezzo di butirro maneggiato con un pochino di farina , lo fanno stringere , e bollire sopra il fuoco giusto di sale, lo passano al setaccio , e ne formano una specie di Besciamella liquida , condimento ottimo in tutte queste sorta di vivande.

Lasagne alla Milanese .

Terrina = Fate una sfoglia come quella per la zuppa di picciole Lasagne . Vedetela nel *Tom. I. pag.* 39. tagliatela a quadretti larghi tre dita , fateli cuocere all' acqua bollente e sale, in guisa che non si ammassino , poscia passateli alla fresca , stendeteli sopra una tovaglia pulita . Prendete la Terrina fateci un suolo nel fondo di qualche fetta di tartufo cotta nel butirro , parmigiano grattato , butirro squagliato, un poco di Besciamella , e cannella fina , ed un suolo di Lasagne , seguitate così suolo per suolo, finchè la Terrina sarà piena , terminando colla Besciamella , parmigiano , e butirro ; fategli prendere colore ad un forno temperato , e servite subito .

Maccaroni alla Riscelieù .

Terrina = Allorchè i Maccaroni saranno cotti con acqua e sale , scolateli , passateli in una cazzarola sopra il fuoco con un grosso pezzo di butirro , e finiteli come quelli al Fiore di latte *pag.* 226. , ponetene più della metà nella Terrina , fateci un buco nel mezzo, metteteci un buon

buon Ragù ristretto di animelle di capretto con tartufi , e prugnoli, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, coprite col resto delli Maccaroni , coprite sopra con parmigiano grattato , aspergete di butirro squagliato ; fate prendere colore ad un forno ben caldo , e servite subito .

Pernici alla Villeroé .

Terrina = Abbiate sei picciole Pernici , o Perniciotti , sventrateli , e trussateli colle zampe dentro il corpo ; metteteli in una cazzarola con un pezzo di butirro , sei tartufi intieri , dodici cipollette imbianchite , sei salciccie imbianchite , un mazzetto d'erbe diverse con un poco di basilico ; passate sopra il fuoco ; indi aggiustate il tutto in un'altra cazzarola , con qualche fettina di vitella nel fondo , poco sale , pepe schiacciato ; coprite con fette di lardo , e un foglio di carta ; fate sudare mezzo quarto d' ora con fuoco sotto e sopra ; quindi bagnate con un bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato per metà , altrettanto brodo ; fate finire di cuocere . Quando il tutto sarà cotto , passate al setaccio il fondo della cottura , digrassatelo . Fate un pochino di Rosso . Vedetelo nel *Tom. I. pag. 19.* bagnatelo con mezzo bicchiere di vino rosso consumato per metà , il fondo suddetto , un poco di sugo di vitella ; fate bollire dolcemente un quarto d' ora , digrassate bene , e passate al setaccio , aggiustate le Pernici nella Terrina colle cipollette , li tartufi , e salciccie levata la pelle, qualche crostino di pane fritto , e serviteci sopra la Salsa suddetta .

Lingua di Manzo alla Spagnuola.

Terrina = Quando la Lingua di Manzo sarà cotta in una bresa come quella alli Spinaci. Vedetela nel *Tom. I. pag.* 104., tagliatela in pezzi non tanto grossi, poneteli nella Terrina, guarniteli con mazzetti di cavoli, cipolle glassate, carote, rape, cipollette bianche, salciccie, teste di selleri, fettine di ventresca, seminateci sopra qualche cece ben cotto, e serviteci sopra una buona Salsa alla Spagnuola con un poco di zafferano. Tutte l' erbe debbono essere intagliate e cotte a parte con buon brodo, e un pezzo di prosciutto. I cavoli colle salciccie, e un pezzo di ventresca tagliata in fettine tenenti alla cotena. Le cipolle glassate vedetele nel *Tom. I. pag.* 118.

Lingua di Manzo in ogni maniera.

Terrina = La Lingua di Manzo allorchè sarà cotta in una bresa come sopra, e tagliata in pezzi, la potete servire nella Terrina con sopra una Purè di Lenticchie, di Piselli, di Rape, di Carote ec., ad ogni sorta di Mazzetti, alle Cipollette, in Hoscepot, Salsa Ascè, Culì di Pomidoro ec.

Coda di Manzo a diverse Purè.

Terrina = Fate cuocere una Coda di Manzo, come è descritto nel *Tom. I. pag.* 119., aggiustate i pezzi nella Terrina bene asciugati dal grasso, e versateci sopra una Purè, o Culì di vostro genio; quelle che più gli convengono sono. Purè di Lenticchie, di Piselli, di Carota, di Rapa, di Fabonne, Verde, di Cipolla. Ovvero un Culì di Pomidoro, di Tartufi, di Prugnoli; ad ogni Guarnizione, in Hoscepot, alle Ra-

Radiche diverse, alle Cipollette ec., una Salsa alla Spagnuola, Italiana rossa, Ascè ec., sono le più adattate.

Trippa di Manzo a diverse Salse.

Terrina = Questa la potete servire nella Terrina, nello stesso modo, che sopra il piatto. Vedete Trippa di Manzo in ogni maniera *Tom. I. pag.* 122.

Tenerumi di Manzo a diverse Salse.

Terrina = Vedete Tenerumi di Mongana in diverse maniere *Tom. I. pag.* 187., mentre li potete servire nella Terrina in tutte quelle maniere, come sono descritti in detto Articolo.

Chenef Ripiene.

Terrina = Vedete Chenef ripiene all' Articolo delle Farse *Tom. IV. Cap I.*, fatele cuocere con brodo, scolatele, e servitele nella Terrina con sopra una Salsa chiara, o Culì di gamberi, o un buon Restoran. Vedete queste Salse nel *Tom. I. Cap I.*

Giblotte di Piccioni alla Finansiere.

Terrina = Tagliate in quarti trè Piccioni bene aggiustati, passateli in una cazzarola sopra in fuoco con un pezzo di butirro, sei tartufi mezzanetti mondati tondi, qualche fungo se sarà la stagione, un mazzetto d'erbe diverse, una fetta di prosciutto, sale, pepe schiacciato; indi sbruffateci un buon pizzico di farina, bagnate con sugo di manzo, e mezzo bicchiere di vino rosso consumato per metà; fate cuocere dolcemente; alla metà e più della cottura aggiungeteci otto cipollette imbianchite, sei animelle di capretto imbianchite. Quando il tutto sarà cotto, digrassate, levate il mazzetto, e prosciu-

sciutto, aggiustate nella Terrina i pezzi di Piccioni con sopra li tartufi, cipollette, e animelle, metteteci ancora quattro gamberi cotti, e mondati, sei picciole Chenef, i fegatini de' Piccioni imbianchiti con un poco di brodo, e serviteci sopra la Salsa con sugo di limone. Per farla al Bianco si bagna con brodo bianco, e si lega la Salsa colla liason.

Animelle alla Printaniere.

Terrina = Le trovarete nel *Tom. II. pag.* 43. Quelle di Mongana le potete servire nello stesso modo. Quelle alla Massedoene egualmente. Vedetele *pag.* 42. *Tom. II.*

Coscie in ogni maniera.

Terrina = Le Coscie di Tocchino, di Pollanca, di Pollastro ec., sono ottime vivande servite nella Terrina, le diverse maniere di apprestarle vedetele nei loro Articoli particolari.

Animelle in diverse maniere.

Terrina = Le Animelle sì di Mongana, che di Capretto, e di Abbacchio, si servono nella Terrina preparate alla Pulette, all'Inglese, alla Crema, alli Piselli fini ec. Vedetele nel *Tom. I. pag.* 176., *e II. pag.* 39.

Code di Mongana alla Spagnuola.

Terrina = Allorchè le Code di Mongana saranno cotte, e glassate come quelle alla Mentenon, oppure imbianchite, e cotte con mazzetti di cavoli, buon brodo, qualche salciccia, un pezzo di prosciutto, sale, e pepe schiacciato, una cipolla con tre garofani, un mazzetto d'erbe diverse. Quando saranno cotte aggiustatele dentro la Terrina coi cavoli bene asciugati, le salciccie senza la pelle, qualche ci-

cipolletta, carota, e rapa, intagliato il tutto, e cotto a parte con buon brodo e un pezzo di prosciutto; seminateci sopra qualche cece ben cotto, e servite con una buona Salsa alla Spagnuola. Se le Code sono glassate, li cavoli cuoceteli a parte colle salciccie, un pezzo di ventresca, e buon brodo.

Code di Mongana ad ogni Purè.

Terrina = Cotte che saranno le Code di Mongana come alla Mentenon, asciugatele bene, mettetele nella Terrina, e versateci sopra qualunque Purè di vostro genio. Servitevi del fondo della cottura delle code passato al setaccio, e ben digrassato per dare maggior corpo alla Purè.

Tenerumi di Mongana alla Reale.

Terrina = Quando i Tenerumi di Mongana saranno cotti, e glassati come quelli alla Massedoene *Tom. I. pag.* 188., aggiustateli nella Terrina, guarniteli sopra con animelle di capretto cotte e glassate, cipollette bianche cotte con buon brodo, picciole chenef, tartufi mezzanetti mondati, e cotti coi tenerumi, qualche gambero cotto e mondato, e serviteci sopra una buona Salsa all' Italiana chiara. Vedetela nel *Tom. I. pag. 66.* Le Chenef nel *Tom. IV. Cap. I.*

Tenerumi di Mongana ad ogni Purè,

Terrina = Fate cuocere i Tenerumi di Mongana in una bresa ristretta come alla Massedoene, ma senza limone. Vedetela nel *Tom. I. pag.* 188., poscia asciugateli, poneteli nella Terrina, e versateci sopra una Purè di Piselli, o Verde, o alla Fobonne, come volete; il fondo della cottura dei Tenerumi passato al setaccio, e ben

e ben digrassato vi potrà servire per dare maggior corpo alla Purè. Vedete le Purè nel *Tom. I. Cap. I.*

Quaglie in Metelotte.

Terrina = Fiambate, sventrate, e trussate sei Quaglie colle coscie dentro il corpo, fatele alquanto rosolare in una cazzarola sopra il fuoco con lardo rapato, indi levatele, e mettete nella cazzarola quindici cipollette imbianchite all' acqua bollente, fatele rosolare egualmente, e levatele, mettete nella cazzarola un buon pizzico di farina, fatela divenire color d'oro sopra un picciolo fuoco movendo sempre, bagnate poscia con una bottiglia di vino rosso consumato per metà, e sugo di manzo, fate bollire dolcemente mezz' ora digrassando bene di tempo in tempo. Ponete le Quaglie in un' altra cazzarola con un pezzo di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse con mezza foglia di alloro, passateci dentro la Salsa col setaccio, fate cuocere a picciolo fuoco. Alla metà della cottura metteteci le cipollette, e a due terzi aggiungeteci sei rocchi d' anguilla, condite con sale, e pepe schiacciato; fate finire di cuocere a fuoco allegro, e consumare la Salsa al suo punto, quindi digrassate, metteteci un buon pizzico di capperi fini intieri, aggiustato l' anguilla, tramezzata colle Quaglie nella Terrina, guarnite sopra colle cipollette, e crostini di crosta di pane fritti nel butirro, levate dalla Salsa il prosciutto, e mazzetto, e servitela con un filetto d' aceto sopra la Matelotte. Con coscie di Pollanche, Piccioni ec., si apprestano nella stessa maniera. Si può fare a meno dell' anguilla.

Qua-

Quaglie alla Folette.

Terrina = Fate cuocere dieci o dodici Quaglie in una Bresa ristretta, trussate come le precedenti. Quando saranno cotte, scolatele, asciugatele, ponetele nella Terrina, e servitele con sopra un Ragù alla Folette, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*

Groppe di Piccioni in Hoscepot.

Terrina = Fatele cuocere unite all'erbe, come il Cappone in Hoscepot *pag.* 8., e servitele nella Terrina nella stessa guisa. La Pollanca tagliata in pezzi si appresta egualmente.

Quaglie ad ogni Purè.

Terrina = Quando le Quaglie saranno trussate colle coscie nel corpo, e cotte in una Bresa ristretta, asciugatele, aggiustatele nella Terrina, e servitele con sopra qualunque Purè, o Ragù. Le Purè vedetele nel *Tom. I. Cap. I.* I Ragù nel *Tom. IV. Cap. I.*

Pernici a varie Purè, e Ragù.

Terrina = Le Pernici, o Perniciotti, trussati che saranno colle coscie dentro il corpo, e cotti in una Bresa ristretta, li potete servire nella Terrina asciugati bene dal grasso con sopra qualunque Purè, o Ragù.

Escaloppe d' ogni sorta.

Terrina = Qualunque specie di Escaloppe si possono servire per una Terrina, basta che siano in una quantità sufficiente. Nulla di più meschino in un Pranzo, quanto il vedere i Piatti mezzi vuoti, e specialmente le Terrine, come spesse volte accade. Vedete le diverse Escaloppe ai loro Articoli particolari.

Pizzarde al Culì di Beccaccia.

Terrina = Abbiate otto Pizzarde cotte arrosto, accomodatele nella Terrina con sopra le loro teste messe con simetria: versateci sopra un Culì di Beccaccia, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 10., guarnite sopra con cipollette glassate, ed i crostini delle Pizzarde. Potete servire in questa maniera anche un Salmì di Beccaccia.

Garganelle alle Lasagne.

Terrina = Vedete Anitra alle Lasagne *pag.* 148. Le Garganelle si servono in una Terrina preparate nello stesso modo.

Garganelle alli Cavoli.

Terrina = Queste si apprestano come l' Anitra alli Cavoli *pag.* 147., e si servono in una Terrina guarnite coi Cavoli. Le Garganelle si possono servire intiere, o in pezzi, cotte prima in una Bresa ristretta, e bene asciugate con sopra qualunque Purè, o Ragù. Vedete le Purè nel *Tom. I. Cap. I.* I Ragù nel *Tom. IV. Cap. I.*

Palombacci Agro-dolce.

Terrina = Fiambate, sventrate, e trussate trè Palombacci colle coscie nel corpo, lardategli il petto per traverso di filetti di lardo, e prosciutto conditi, e rifilati al paro della carne; metteteli in una cazzarola con qualche fetta di lardo e prosciutto sotto e sopra, un mazzetto d' erbe diverse con mezza foglia di alloro, basilico, e due spicchi d' aglio, due scalogne, un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, altrettanto brodo, poco sale, pepe sano, tre garofani, coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotti, metteteli

teli in una Salsa Agro-dolce, che trovarete nel *Tom. I. pag. 77.*, aggiungeteci il fondo della cottura dei Palombacci passato al setaccio, e ben digrassato, fate bollire dolcemente, e consumare la Salsa al suo punto; indi aggiungeteci un buon pizzico di capperi fini intieri, o prune dAmelia ammollate, imbianchite, e dissossate, o pignoli e passerina, e servite nella Terrina.

Quaglie in Hoscepot.

Terrina = Queste si fanno cuocere unite all'erbe come il Cappone in Hoscepot. Vedetelo *pag.* 8., e si servono intiere nella Terrina guarnite colle medesime erbe, e la stessa Salsa.

Ravioli Spogliati.

Terrina = Prendete trè libbre di ricotta fresca, e consistente, mettetela in una cazzarola con un poco di spinaci allessati, spremuti bene, e triti fini, un buon pugno di parmigiano grattato, sale, noce moscata, un poco di cannella fina, otto o dieci rossi d'uova, mescolate il tutto bene, formate i Ravioli pochi per volta sopra la tavola della Pasticcieria, spolverizzandoli di farina sotto e sopra, tagliateli alla grossezza e lunghezza di un pollice, fateli cuocere all'acqua bollente condita di sale. Quando saranno cotti scolateli, aggiustateli pochi per volta nella Terrina, conditeli come i Gnocchi all'acqua, o alla Veneziana, e serviteli nello stesso modo.

Lepre in Adobbo.

Terrina = Questo si appresta come il Sivè *pag.* 119., ma senza la ventresca, e si lardono i pezzi di lepre di filetti di lardo conditi, e rifilati al paro della carne, e si serve nello stesso modo, ma senza cipolle.

Fittuccie al Fiore di Latte.

Terrina = Fate una sfoglia come quella dei Tagliolini. Vedetela *Tom. I. pag.* 38., tagliatela in fittuccie lunghe due palmi, e larghe un dito, fatele cuocere con acqua e sale. Abbiate una cazzarola con un grosso pezzo di butirro squagliato, scolate bene le fittuccie, ponetele nel butirro, passatele sopra il fuoco, aggiungeteci mezza feglietta, o più di fiore di latte, poco sale, pepe schiacciato, noce moscata, ovvero sale, e cannella fina, movete bene sopra il fuoco acciò le fittuccie s' incorporino col condimento, tirate indietro, poneteci due o trè buoni pugni di parmigiano grattato, mescolate, versate nella Terrina, coprite con parmigiano grattato, aspergete con butirro squagliato, fate prendere un bel colore ad un forno ben caldo, e servite subito.

Gnocchi alla Trevico.

Terrina = Fate bollire una foglietta di latte con un pezzo di butirro, e un poco di sale, poneteci poscia farina a sufficienza, cuocetela bene sopra il fuoco, movendo sempre acciò divenga una pasta tenera, e maneggievole come una pasta Reale, mettetela poscia sopra un piatto. Quando sarà fredda pestatela nel mortajo, aggiungeteci una o due provature fresche tagliate in dadini, un pugno di parmigiano grattato, un buon pezzo di butirro fresco; seguitate a pestare; allorchè sarà il tutto incorporato insieme, condite con poco sale, noce moscata, e cannella fina, cinque o sei rossi d' uova crudi, mescolate bene; stendete questa composizione sopra un coperchio di cazzarola alla gros-

sez-

sezza di un dito. Abbiate dell' acqua bollente al fuoco condita di sale, gettateci dentro i Gnocchi col manico di una cucchiaja, pochi per volta; quando divengono gonfi, e dentro spongosi sono cotti, scolateli, e conditeli a mano a mano nella Terrina, come i Gnocchi alla Reale *pag.* 225.

Lepre alla Folacca.

Terrina = Questo si prepara come quello in Adobbo *pag.* 239. si bagna però con vino bianco, e si serve con sopra delle cipolle glassate.

Gnocchi alla Tedesca.

Terrina = Fate un pane grattato assai denso cotto con latte, e fate cuocere con latte una libbra di riso; quando sarà denso, ben cotto, e freddo pestatelo nel mortajo, che venga come una pasta, aggiungeteci quindi il pane grattato anche esso freddo, e di eguale volume, seguitate a pestare; indi metteteci un buon pugno di parmigiano grattato, e un buon pezzo di butirro, pestate ancora, legate con dieci rossi d' uova, condite con sale, noce moscata, e cannella fina, mescolate bene, stendete sopra un coperchio, e fate cuocere i Gnocchi, e servitili nella Terrina, come i precedenti.

Polenta alla Milanese.

Terrina = Prendete una cazzarola con quella quantità di latte che vi bisogna, un pezzo di butirro, e sale, quando sarà tiepido poneteci poco per volta la farina di grano d' India, ossia Granturco setacciata non tanto sopraffina, movendo sempre fuori del fuoco; indi fatela cuocere lungamente sopra un fuoco leggiero, aggiungendoci un buon pezzo di butirro, allor-

chè sarà ben cotta e densa una cosa giusta, metteteci un pugno o due di parmigiano grattato, e versatela in un' altra cazzarola unta di butirro. Quando sarà fredda, rivoltatela sopra un coperchio di cazzarola, tagliatela col filo più fina che sia possibile, conditela nella Terrina suolo per suolo con butirro fresco squagliato, parmigiano grattato, cannella fina, e fettine di tartufo cotte nel butirro. Allorchè la Terrina sarà piena, coprite con parmigiano grattato, aspergete con butirro squagliato; fategli prendere un bel colore ad un forno alquanto caldo, e servite subito.

Lepre al Sangue.

Terrina = Questo si appresta, e si serve come il Sivè, alla sola diversità che nel momento di servire si lega la Salsa con un poco di sangue di Pollo, nel quale averete messo un poco di sugo di limone acciò non si coaguli.

Petti di Castrato in diverse maniere.

Terrina = Quando i petti di Castrato saranno tagliati, e cotti in una bresa ristretta, li potete servire nella Terrina bene asciugati dal grasso, con sopra qualunque Purè, Culì, o Ragù.

Orecchie di Mongana in diverse maniere.

Terrina = Allorchè le orecchie di Mongana saranno cotte come quelle al Culì di pomidoro *Tom. I. pag.* 156. le potete tagliare in mezzo, o in quarti, ovvero lasciarle intiere, e servirle nella Terrina bene asciugate, con sopra qualunque Purè, Culì, o Ragù.

Tutte queste Vivande servitè nelle Terrine, si possono nello stesso modo servire sopra i Piatti, avendo la precauzione come per Gnocchi,

La-

Lasagne, Polenta, Maccaroni, Cavoli ec. di fare un Bordo intorno al piatto, o di pane, o di pasta. Quello di pane si cuocerà e prenderà colore unitamente alla vivanda. Quello di pasta si farà un poco asciugare all' aria del fuoco o al forno, quanto regga la composizione, mentre si cuocerà, e prenderà colore come l' altro. La maniera di fare questi Bordi troverassi all'Articolo delle Guarnizioni *Tom. IV. Cap. I.*

Delli Piatti Composti.

Oglia alla Spagnuola.

Rilievo = Questo piatto veramente composto, si serve ordinariamente per un Rilievo, esso è uno de' buoni piatti originario dagli Spagnuoli, e molto migliorato a nostri giorni. Per farlo prendete una braciera grande, metteteci nel fondo fette di cipolla, di carota, e di panè, fette di lardo, di prosciutto, e di manzo, aggiustateci sopra una quantità di cavoli Bolognesi, allessati; spremuti, e legati in mazzetti, con quattro code di castrato, o di agnello, due di mongana, i tenerumi di due petti di castrato, o di uno di mongana, una dozzina di ale di gallinaccietti, il tutto sgorgato nell' acqua vicino al fuoco, e imbianchito all' acqua bollente, due pernici giovane, due pollanchè, quattro piccioni, due anitre giovane, quattro garganelle, due palombacci, sei quaglie se vi sono, il tutto fiambato, sventrato, e trussato colle coscie dentro il corpo, una dozzina di grosse salciccie di majale, condite il tutto con

poco sale, pepe schiacciato, una mignonetta, ossia pezzuola con entro quattro spicchi d'aglio, un poco di basilico, un pizzico di coriandoli, un poco di macis, sei acini di pepe lungo, otto garofani; coprite con fette di manzo, fette di prosciutto, e di lardo, di carote, di cipolle, e di panè, coprite bene la braciera, fate sudare mezz' ora con fuoco sotto e sopra, indi bagnate con brodo buono, e fate cuocere dolcemente. Se alcune di dette carni si cuocessero prima delle altre, levatele e mettetele in una cazzarola con brodo buono.

Fate cuocere in una marmitta con brodo di sostanza due capponi trussati come sopra, due libbre di prosciutto dissalato e imbianchito all'acqua bollente, una libbra di ventresca pure imbianchita, e una quantità di ceci. A due terzi della cottura, aggiungeteci selleri, carote, porri, lattughe, radiche di petrosemolo, panè, il tutto allessato, spremuto, e legato in mazzetti, oltre di ciò cipolle, rape, torzuti, pure allessati; fate finire di cuocere a picciolo fuoco, osservando che il brodo sia sufficiente.

Quando il tutto sarà cotto, tirate fuori ogni cosa, asciugate l'erbe, e le carni dal grasso, levate le pelli alle salciccie, tagliate la ventresca in fettine sottili, ed il prosciutto in quattro parti. Prendete il piatto di Rilievo che dovete servire, aggiustateci nel mezzo i due capponi, le due anitre, e le due pollanche, tramezzate con qualche mazzetto di cavolo, poneteci all' intorno i piccioni, le garganelle, le pernici, i palombacci, ed il prosciut-

sciutto, tramezzate egualmente di cavoli, e sopra metteteci i tenerumi, le ale, le code, le quaglie, le salciccie, e la ventresca, guarnite tutto il piatto col resto dei cavoli, ed ornate, e tramezzate colle rape, carote, torzuti, e panè, bene intagliate, cipolle, lattughe, porri, selleri, e radiche di petrosemolo, che il tutto sia distribuito con simetria; seminateci sopra dei ceci, e serviteci una buona Salsa alla Spagnuola, nella quale averete posto un poco di zafferano. Questa Salsa la trovarete nel *Tom. I. pag. 65.*

Timballo di Riso all' Italiana.

Antrè = Capate e lavate bene con acqua tiepida una libbra e mezza di riso, mettetelo in una cazzarola bene asciugato, con tre oncie di midollo di manzo raschiato, e passato al setaccio, passatelo sopra un fuoco leggiero mezzo quarto d' ora, indi bagnatelo poco per volta con brodo colorito di sostanza, conditelo di sale, pepe schiacciato, e noce moscata, fatelo cuocere più di due terzi, e che sia molto asciutto, poscia tiratelo indietro, metteteci sei rossi d' uova fresche, mescolandoli bene col riso. Quando sarà freddo aggiungeteci tre pugni di parmigiano grattato, ed altri quattro rossi d'uova e due bianchi, mescolate di nuovo. Prendete una cazzarola giusta alla quantità del riso, copritela tutta al di dentro di striscie di carta imbutirrate; e guarnite tutto il fondo, ed all' intorno di creste, e granelletti di pollastro cotte in un bianco, e distribuito con simetria; metteci dentro il riso poco per volta, e con diligenza, acciò non si guasti la guarnizione, ciò

che

che farete colla cucchiaja bagnata con uovo sbattuto, o colla mano ben pulita bagnata egualmente, fateci un buco nel mezzo nel quale porrete un Ragù melè ristretto, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.* coprite col resto del riso, che la cazzarola sia piena, appianatela sopra col coltello, e uovo sbattuto, fatelo cuocere un' ora a Bagno maria in un forno temperato. Vedete questa cottura nel *Tom. I. pag. 36.* Allorchè il Timballo sarà cotto, fatelo alquanto riposare fuori dell'acqua; indi rivoltatelo sopra un coperchio, alzate leggiermente la cazzarola, levate i fogli di carta, ponetelo sopra il suo piatto con attenzione acciò non si rompa, e servitelo con sopra una Salsa al Culì di prosciutto, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 7. Se la cazzarola sarà coperta di fette di lardo in luogo di carta, lo potete far cuocere ad un forno temperato. Potete anche guarnire il Timballo di Tordi dissossati ripieni e cotti, contornati di schinali.

Sortù di Riso alla Sultana.

Antrè = Quando averete cotto il riso come il precedente, tiratelo indietro dal fuoco, metteteci otto, o dieci rossi d' uova crudi, mescolate bene finchè è caldo. Allorchè sarà freddo aggiungeteci tre pugni di parmigiano grattato, mescolate ancora. Prendete il piatto che volete servire, dirizzateci col riso il Sortù a guisa di un Pasticcio con un buon Ragù nel mezzo di vostro genio. Vedete l'Articolo dei Ragù *Tom. IV Cap. I.*, indorate tutto all' intorno d' uovo sbattuto, e spolverizzate di parmigiano grattato; fategli prendere un bel colore dorato ad un forno assai caldo, e servite con un poco

co di Culì di tartufi intorno al bordo del piatto, e sopra il Sortù. Se lo volete fare in una forma di rame, ungete questa di butirro, metteteci il riso finchè è caldo, avendo attenzione di premere acciò entri in tutti gli angoli, metteteci nel mezzo il Ragù, coprite col resto del riso, appianate sopra col coltello; fate raffreddare, indi scaldate la forma nell'acqua bollente, rivoltatela sopra il piatto che volete servire, che vada giusta nel mezzo, indorate con uovo sbattuto, spolverizzate di parmigiano grattato, fate prendere un bel colore ad un forno assai caldo, e servite con un poco di Culì intorno il bordo del piatto. Vedete i Culì nel *Tom. I. pag. 7.*

Certosa di Carote.

Antrè = Prendete una buona quantità di carote gialle novelle. imbianchitele all'acqua bollente condita di sale, quindi fatele cuocere con brodo buono, qualche fetta di lardo, e prosciutto, una cipolla con tre garofani, un mazzetto d' erbe diverse, sale, pepe sano; quando saranno cotte, scolatele, passatele dentro un cannello di latta acciò siano tutte della stessa grossezza, tagliatene una porzione in fettine grosse come una moneta di due paoli, e grandi come una puglia da gioco. Abbiate una cazzarola della grandezza che volete fare l' *Antrè*, tutta coperta di striscie di carta imbutirrate, copritela tutta colle fettine di carota poste a guisa di scaglie di pesce, fate col resto delle carote una farsa di Chenef, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, ponetene con diligenza più della metà nel fondo, ed all' intorno della caz-

za-

zarola, badate di non guastare il lavoro, lasciategli un buco nel mezzo nel quale porrete un Ragù ristretto d' animelle e tartufi legato con tre rossi d' uova e sugo di limone, coprite col resto della farsa, che la cazzarola sia piena, appianate sopra con un poco d' uovo sbattuto; fate cuocere un' ora a Bagno maria in un forno temperato; indi fate alquanto riposare fuori del forno, rivoltate con diligenza la cazzarola sopra il piatto che dovete servire, alzatela pian piano acciò non si rompa la Certrosa, levate la carta, e servite all' intorno un poco di Salsa al Culì di prosciutto, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 7. Potete, se volete tramezzare le fettine di carote con altrettante fettine della stessa grandezza di tartufi cotti.

Gattò di Fedelini alla Tedesca.

Antrè ⩦ Fate cuocere con latte, e panna, e un poco di sale, una libbra di fedelini bianchi, che restino asciutti, e cotti una cosa giusta; fateli raffreddare. Fate alquanto intiepidire una terrina, metteteci sette in otto oncie di butirro fresco squagliato, sbattetelo un' ora, mettendoci quattro uova intiere, e quattro rossi, ma un' uovo per volta; indi aggiungeteci i fedelini pochi alla volta, mescolate bene, condite con trè pugni di parmigiano grattato, sale, pepe schiacciato, noce moscata, e un poco di cannella fina. Abbiate una cazzarola imbutirrata, e spolverizzata di mollica di pane grattata, poneteci dentro la composizione, che non sia del tutto piena, fate cuocere ad un forno temperato circa un' ora, e servite subito il Gattò rivoltato sopra il suo piatto.

Po-

Ponete se volete guarnire il fondo della cazzarola di schinali, ed all'intorno di fette di prosciutto.

Timballo di Maccaroni al Prosciutto.

Antrè = Tritate fini tre tartufi, un poco di prugnoli, e un pezzetto di prosciutto che abbia un poco sudato in una cazzarola sopra il fuoco, abbiate una libbra di maccaroni cotti con acqua e sale, scolateli, squagliate in una cazzarola sopra il fuoco un grosso pezzo di butirro, metteteci i tartufi, prugnoli, e prosciutto trito; indi i maccaroni; passate bene sopra il fuoco, aggiungeteci mezza foglietta di fiore di latte, e un poco di Culì; fate consumare movendo quasi sempre con una cucchiaja, condite con poco sale, pepe schiacciato, e noce moscata; indi tirate indietro. Quando saranno freddi poneteci quattro rossi d'uova, ed i bianchi sbattuti in fiocca, una libbra di parmigiano grattato, mescolate bene. Abbiate una cazzarola imbutirrata, e spolverizzata di mollica di pane grattato, e coperta nel fondo, ed all'intorno di fette sottili di prosciutto ben disposte; versateci dentro i maccaroni, che la cazzarola sia quasi piena, appianate sopra col coltello, e uovo sbattuto, spolverizzate di mollica di pane: fate cuocere ad un forno temperato un'ora e più; poscia fate alquanto riposare fuori del forno, rivoltate il Timballo nel suo piatto, e servitelo con un poco di Culì all'intorno.

Gattò di Polenta alla Marescialle.

Antrè = Abbiate della Polenta cotta come quella alla Milanese *pag.* 241., tagliatela col filo più sot-

sottile che sia possibile . Passate un momento in una cazzarola sopra il fuoco dodici allodole fiambate , sventrate , e incosciate , con un grosso pezzo di butirro , e mezza libbra di tartufi tagliati in fette , poco sale , pepe schiacciato , e noce moscata . Abbiate una cazzarola imbutirtata , e spolverizzata di mollica di pane grattata , aggiustateci nel fondo le dodici allodole col petto al di sotto in guisa che formino una corona , metteteci nel centro una porzione di tartufi , che il tutto sia freddo , poneteci delle fettine di Polenta tramezzo per appianare le allodole ; indi fate un suolo di Polenta , condite con parmigiano grattato , pezzetti di butirro fresco , un poco di tartufi con parte del loro butirro , un poco di cannella fina , e un poco di Besciamella come quella dei Ravioli alla Romana *pag.* 229. Seguitate così suolo per suolo , finchè la cazzarola sarà piena , coprite con parmigiano grattato , e butirro , fate prendere colore ad un forno ben caldo ; poscia fate alquanto riposare fuori del forno , rivoltate sopra il piatto , e servite subito di bel colore con un poco di Culì di prosciutto all' intorno del piatto .

Gattò di Cervelli alla Tedesca .

Antrè = Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro , qualche fettina di prosciutto , un mazzetto d' erbe diverse , fettine di carota , due scalogne , una cipolletta , uno spicchio d' aglio , bagnate con mezzo bicchiere di brodo bianco buono , condite con sale , pepe schiacciato , fate bollire , e consumare la metà . Abbiate trè cervelli di vitella ben nettati ,

ed

ed imbianchiti con acqua e sale, asciugateli, metteteli in una cazzarola ristretti, versateci la Salsa suddetta, copriteli di fettine di lardo, e un foglio di carta; fateli cuocere con fuoco sotto e sopra, indi fateli raffreddare, asciugateli bene, tritateli, e pestateli nel mortajo. Fate una Besciameila assai densa. Vedetela nel *Tom. I. pag.* 20. che sia la metà del volume dei cervelli, quando sarà fredda ponetela nel mortajo, mescolate bene. Sbattete in una terrina alquanto calda sette o otto oncie di butirro fresco squagliato, con sei, o sette uova, la metà coi bianchi, e la metà senza, per lo spazio di un' ora, mettendoci le uova uno la volta, indi aggiungeteci i cervelli pochi per volta, mescolate insieme, e qualche tartufo cotto e trito, un poco di petrosemolo trito, sale, pepe schiacciato, e noce moscata. Abbiate una stampa, o cazzarola coperta di striscie di carta imbutirrate, versateci dentro la composizione, fate cuocere a Bagno maria circa un' ora e mezza; quindi rivoltate sopra il piatto che dovete servire, levate la carta, e serviteci sopra un buon Culì di prosciutto, o di pomidoro, o Spagnuola. Potete, se volete fare qualche disegno nel fondo della cazzarola con tartufi, code di gamberi, foglie di petrosemolo, petto di pollo arrosto ec. il tutto cotto, fuori che il petrosemolo.

Gattò di Cervelli alla Polacca.

Antrè = Fate cuocere una quantità di Cervelli, come quelli alla Tedesca *pag.* 150., scolateli, e tritateli ben fini. Sbattete in una terrina alquanto calda sette o otto oncie di butirro fresco

sco squagliato, con un poco di merollo trito, per lo spazio di un' ora, aggiungendovi sette o otto rossi d' uova, uno per volta. Abbiate una mollica di pane fresco e bianco bene inzuppato in brodo buono, o latte, e spremuto, che sia la metà del volume de' cervelli, unitelo al butirro, e uova; seguitate a sbattere acciò si mescoli bene, poneteci i cervelli triti, condite con sale, pepe schiacciato, e noce moscata, qualche tartufo cotto e trito, petrosemolo trito, quattro bianchi d' uova sbattuti in fiocca; mescolate il tutto bene, versate in una cazzarola come sopra, e fate cuocere, e servite nello stesso modo.

Sortù di Riso alla Spagnuola.

Antrè = Abbiate del riso cotto, condito, e freddo, come quello del Timballo di riso all' Italiana *pag.* 243. Prendete una cazzarola della grandezza che volete fare l'*Antrè*, copritela di fette di lardo, o striscie di carta imbutirrate, guarnite tutto il fondo di carote, rape, cipollette, e torzuti, il tutto tondo, e della medesima grossezza delle cipollette, le quali debbono essere assai picciole, che il tutto sia imbianchito all'acqua bollente, e poscia cotto con buon brodo; guarnite anche tutto all' intorno di gobbi ben puliti, e cotti in un Bianco; metteteci dentro il riso con un Ragù d' animelle nel mezzo, coprite col resto del riso, e finite e servite esattamente come il Timballo all' Italiana. Il Ragù vedetelo nel *Tom. IV. Cap. I.*

Gattò di Pomi di Terra alla Tedesca.

Antrè = Prendete due libbre di pomi di terra, fateli cuocere come quelli della Purè. Vedetela nel

nel *Tom. I. pag.* 53. ; indi mondateli, e schiacciateli sotto il coltello ben fini , poscia mescolateli con trè quarti di Besciamella densa una cosa giusta, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 20. Sbattete circa un' ora sette oncie di butirro fresco squagliato in una terrina alquanto tiepida , mettendoci sette uova , cioè quattro senza i bianchi , e trè intiere , ma uno per volta ; quindi mescolate coi pomi di terra poco per volta ; aggiungeteci due pugni di parmigiano grattato , condite con sale, pepe schiacciato , e noce moscata ; quando il tutto sarà ben mescolato. Abbiate una cazzarola unta di butirro , e spolverizzata di mollica di pane grattata , versateci dentro la composizione , fate cuocere ad un forno temperato circa un' ora , e conoscerete la giusta cottura , allorchè immergendo il coltello nel Gattò verrà fuori pulito , e lo stesso per il Gattò di fedelini alla Tedesca , di Cervelli ec.

Surprise di Riso .

Antrè = Abbiate del riso cotto , e condito come quello per il Sortù di riso alla Sultana *pag.* 246. Quando sarà freddo formatene le Surprise , o a guisa di pere , o tonde , o bislunghe , mettete un picciolo Salpiccone nel centro , indoratele , spolverizzate di mollica di pane grattata , fatele friggere nello strutto di bel colore , e servitele con petrosemolo fritto intorno .

Gattò di Lasagne alla Misgrasse .

Antrè = Fate una sfoglia , come quella dei Tagliolini *Tom. I. pag.* 38. colla sola differenza che metterete nella pasta un pezzo di butirro grosso come una noce , e non la stenderete tanto

to sottile. Tagliate le lasagne della larghezza di quattro, o sei dita riquadrate, fatele cuocere con acqua bollente, e sale, mettendole nell' acqua una per volta nel più forte del bollo acciò non si ammassino. Quando saranno cotte scolatele, mettetele nell' acqua fresca e sale, poscia stendetele sopra una tovaglia pulita. Abbiate una cazzarola imbutirrata bene, e spolverizzata di mollica di pane grattata, fateci nel fondo una grande stella di fette di prosciutto, stendete le lasagne nel fondo ed all' intorno della cazzarola, che sopravanzino alla sua altezza; condite suolo per suolo con parmigiano grattato, pezzetti di butirro fresco, un poco di Besciamella, qualche poco di Ragù d' animelle, e tartufi ristretto, cannella fina, pepe schiacciato, noce moscata. Quando la cazzarola sarà quasi piena, ripiegate dentro le lasagne che sono fuori del bordo, conditele egualmente, e finite col solo parmigiano, e butirro; fate prendere un bel colore ad un forno alquanto caldo, poscia rivoltate sul suo piatto, e servite subito.

Crocchetti di Petto di Capponi.

Orduvre = Vedete Crocchetti di palati di manzo *Tom. I. pag.* 109. Tutti i Crocchetti si apprestano nello stesso modo, solo differiscono da ciò più che si vuole, cioè petto di cappone, di pollanca, di selvaggiume, magro di vitella ec. cotto arrosto, ritreddo, e trito assai fino. Fate i Crocchetti, friggeteli, e serviteli come gli altri.

Granata di piccioli Fricandò.

Antrè = Vedete Granata di filetti di pollanche *pag. 199. Tom. II.*; mentre questa si prepara nello stesso modo; mettendo in vece dei petti di pollanche, cinque, o sei piccioli Fricandò, osservando però che richiede più cottura, e servitela come l' altra.

Timballo di Lasagne alli Tartufi.

Antrè = Tagliate in fettine ott' oncie di tartufi ben mondati; fateli cuocere dolcemente con mezza libbra di butirro, poco sale, fate questo Timballo esattamente come il Gattò alla Misgrassa, colla sola differenza che guarnirete il fondo della cazzarola di rotelle di tartufi, ed in luogo del Ragù d' animelle vi porrete suolo per suolo dei tartufi col loro butirro, aggiungendone però sempre un poco di quello fresco, e finitelo e servitelo nello stesso modo.

Gattò alla Montespà.

Antrè = Guarnite una cazzarola della grandezza che volete fare l' *Antrè* di fette di lardo che una non soprapponga all' altra, copritela tutta di schinali di manzo imbianchiti all'acqua bollente, e marinati con sale, pepe schiacciato, sugo di limone, e asciugati; ponete nel fondo, e tutto all' intorno una farsa di Chenef, e nel mezzo un Ragù di vostro genio, coprite colla medesima farsa, appianate col coltello e uovo sbattuto, che la cazzarola sia piena, fate cuocere il Gattò ad un forno temperato per lo spazio di un' ora, indi fatelo riposare fuori del forno, poscia rivoltatelo sopra un coperchio, alzate leggiermente la cazzarola, levate le fette di lardo, scolate il grasso, ponetelo con dili-

dilligenza sopra il piatto , e servitelo con sopra una Salsa alla Spagnuola , e sugo di limone . La farsa di Chenef , ed il Ragù vedete nel *Tom. IV. Cap. I.* La Salsa nel *Tom. I. pag. 65.*

Cazzarola di Riso alli Tordi .

Antrè = Fiambate , e levate l' osso del petto a otto Tordi , trussateli colle coscie dentro il corpo , riempiteli d' un Salpiccone cotto , cuciteli , fateli cuocere più della metà con fette di lardo , e prosciutto sotto e sopra , in un piatto ad un forno temperato . Abbiate una cazzarola coperta tutta di fette di lardo , aggiustateci nel fondo i Tordi ben riserrati , col petto al di sotto e scuciti , con un' animella di capretto nel mezzo ; all' intorno dei Tordi fateci un giro di animelle di cuore di capretto tutte eguali , imbianchite all' acqua bollente e sale . Guarnite la cazzarola tutto all' intorno di rotelle di tartufi cotte con butirro , metteteci dentro il riso , cotto come quello del Timballo all' Italiana , con un Ragù nel mezzo di vostro genio , coprite col resto del riso , appianate col coltello , fate cuocere ad un forno temperato , e servite come il Timballo suddetto .

Timballo di Polenta alla Perigord .

Antrè = Abbiate una cazzarola della grandezza che credete , imbutirratela , e spolverizzatela di mollica di pane grattato , prendete della polenta cotta , e tagliata sottile come quella alla Milanese *pag.* 241. fatene uno strato nel fondo della cazzarola condito con parmigiano grattato , pezzetti di butirro , un poco di Besciamella , cannella fina , pepe schiacciato , noce moscata , e un pochino di Culì ; seguitate così

suo-

suolo per suolo , finchè la cazzarola sarà piena , terminando col parmigiano , e butirro ; fategli prendere un bel colore dorato ad un forno ben caldo , rivoltate sul piatto , e servite senza Salsa .

Timballo di Fittuccie alla Svizzera .

Antrè = Passate sopra il fuoco in una cazzarola grande con un grosso pezzo di butirro trè oncie di tartufi in fette , e mezz' oncia di prugnoli secchi bene ammollati e capati indi qualche fettina di prosciutto , bagnate con un poco di Culì ; fate bollire dolcemente un quarto d' ora ; metteteci poscia quella quantità di fittuccie che credete a proposito cotte con acqua e sale . Vedetele all' Articolo delle Terrine *pag.* 240., mescolate sopra il fuoco , aggiungeteci più di mezza foglietta di fiore di latte , poco sale , pepe schiacciato , mescolate ancora , condite con circa una libbra di parmigiano grattato , seguitate a mescolare fuori del fuoco ; lasciate raffreddare ; quindi legate con cinque , o sei rossi d' uova , stemperati con un poco di fiore di latte , mescolate acciò l' uova s' incorporino colla composizione . Abbiate una cazzarola imbutirrata bene , e spolverizzata di mollica di pane grattato , guarnitela sì nel fondo , che all' intorno di striscie di mollica di pane tagliate assai fine , e striscie di fettine di prosciutto aggiustate con molta simetria ; poneteci dentro le fittuccie , che la cazzarola sia piena , spolverizzate sopra con mollica di pane , fate predere un bel color d' oro ad un forno temperato , indi rivoltate sopra il piatto , e servite subito senza Salsa .

Timballo di Polenta alla Singarà

Antrè = Quando averete imbianchite all' acqua bollente una libbra di animelle di capretto, o di abbacchio passatele in una cazzarola sopra il fuoco con mezza libbra di tartufi mondati, e tagliati in fette, e un buon pezzo di butirro; indi bagnate con un bicchiere di Culì, condite con poco sale, e pepe schiacciato; fate bollire, e consumare per metà. Abbiate una cazzarola imbutirrata, e spolverizzata di mollica di pane grattato; guarnitela tutta al di dentro di fette fine di prosciutto. Tagliate col filo delle fette assai fine di polenta cotta come quella alla Milanese. Vedetela *pag.* 241. fate nella cazzarola un suolo di fettine di polenta, ed uno di parmigiano grattato, pezzetti di butirro fresco, un poco di Besciamella, e porzione delle animelle suddette tagliate in fettine, e tartufi, con parte del loro condimento, un poco di cannella fina, e noce moscata, e così di mano in mano, finchè la cazzarola sarà piena, terminando col parmigiano, e butirro; fategli prendere un leggiero color d'oro ad un forno temperato; quindi rivoltate il Timballo sopra il suo piatto, e servitelo subito senza Salsa.

Timballo di Polenta all' Italiana.

Antrè = Questo Timballo si fa come il precedente, alla sola riserva, che in luogo del prosciutto, si cuopre tutto il di dentro della cazzarola di una pasta frolla, o mezza sfoglia. Se non avete il Ragù d'animelle fate senza, e finite questo Timballo come sopra, coperto pure di pasta, e fatelo cuocere al forno, come un Timballo di maccaroni.

Glob-

Globbo di Lasagne .

Antrè = Abbiate delle Lasagne cotte , e raffreddate come quelle alla Misgrassa *pag.* 259. Prendete il piatto che dovete servire , ungete il fondo di butirro fresco , metteteci un poco di Besciamella , e parmigiano grattato , stendeteci sopra le lasagne bene asciugate , che sopravanzino il bordo del piatto , condite suolo per suolo con parmigiano grattato , pezzetti di butirro fresco , Besciamella , e cannella fina ; quando sarete alla metà , metteteci nel mezzo un picciolo Ragù d' animelle , e tartufi , seguitate a coprire , e condire come il solito . Allorchè averete finito , ripiegate al di sotto tutto all' intorno le lasagne , che formi come una specie di Globbo , copritelo tutto di Besciamella , spolverizzatelo di parmigiano , e aspergetelo di butirro squagliato , fategli prendere colore ad un forno temperato , e servitelo subito . Il Ragù lo trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*

Timballo di Tagliolini alli Beccafichi .

Antrè = Vedete Timballo di fittuccie alla Svizzera *pag.* 257. Questo si appresta nello stesso modo , e solo varia , che in luogo delle fette di mollica di pane , e prosciutto , si guarnisce il fondo della cazzarola con una corona di Beccafichi col petto al di sotto , passati prima un momento sopra il fuoco in una cazzarola con un poco di butirro e sale ; nel mezzo di detta corona si guarnisce di schinali imbianchiti con brodo . Il tutto freddo .

Granade diverse .

Antrè = In più luoghi del primo Tomo , e di questo si trovano i varj modi di apprestare le

Granade, e segnatamente alla *pag. 124. Tom. II.* Quì dunque solo dirò, che si possono molto variare di carni, e guarnizioni, ciò che rende questi ottimi piatti assai belli; i petti di pollanche, di tocchini, di gallinaccietti, i piccioli fricandò, i filetti mignoni di gallinaccio, sono carni ottime per le Granade, e devono essere tutte piccate. Oltre di ciò i palati di manzo, le picciole lingue, le code ec. Per le guarnizioni, gamberi, tartufi, e creste, tengono il primo luogo, e quindi tutte sorta d' erbe, mai tritume, ma che il tutto sia ben intagliato, e ben distribuito; che le Granade siano cotte al loro punto; mentre il più delle volte per difetto di cognizione i petti di Pollo, e i piccioli Fricandò sono crudi al di dentro. La Farsa di Chenef che abbia abbastanza consistenza, onde non si crepino nel metterle sul piatto, ciò che molte volte accade per non sapere la dose giusta di detta farsa, che io descriverò accuratamente al suo Articolo *Tom. IV. Cap. I.* Inoltre che siano ben scolate dal grasso, ben glassate, e servite con sotto una buona Salsa alla Spagnuola, o Culì con sugo di limone.

Gattò di Tagliolini Vol-o-vant.

Antrè = Fate cuocere con brodo, o acqua e sale, dei Tagliolini, come quelli della Zuppa *Tom. I. pag.* 38. una quantità sufficiente per il Gattò, scolateli bene. Squagliate in una cazzarola sopra il fuoco un buon pezzo di butirro, poneteci li Tagliolini, mescolate, e bagnate con un poco di culì, e fiore di latte, condite con sale, pepe schiacciato, noce moscata, cannella fina, due pugni di parmigiano grattato, mesco-

scolando sempre sopra il fuoco. Fate quindi raffreddare, aggiungeteci allora sei rossi d'uova crude, e tre bianchi sbattuti in fiocca. Versate in una cazzarola unta di butirro e spolverizzata di mollica di pane grattata fina. Fate cuocere di bel colore ad un forno temperato circa un' ora. Nel momento di servire rivoltatelo sopra il piatto, fategli un' apertura di sopra, vuotatelo di una porzione di Tagliolini, ed in luogo metteteci un Ragù di vostro genio; ricoprite il Gattò con suo coperchio, e servite subito. Questi Gattò li potete fare di Fedelini bianchi, di riso, di polenta ec.

Gattò di Legumi.

Antrè = Quando li Tagliolini saranno cotti come i precedenti giusti di sale, scolateli bene, conditeli ancora caldi con butirro fresco, parmigiano grattato, pepe schiacciato, noce moscata, e due o tre uova sbattute. Versate in una cazzarola unta di butirro, e spolverizzata di mollica di pane grattata fina; fate cuocere ad un forno temperato più di un' ora. Quando sarà cotto, e di bel colore, rivoltatelo sopra il piatto, fategli sopra un' apertura, vuotatelo del tutto, e metteteci un Ragù di Legumi, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.* ricoprite il Gattò, e servitelo subito.

Certrose diverse.

Antrè = Quì siamo nello stesso caso, le diverse Guarnizioni di carni, e erbe formano la bellezza di questo piatto assai buono. Le Starne, Pernici, Fagiani, Beccaccie, Anitre, Quaglie, Pizzardoni, Starnotti, Pizzarde, Tordi, Castriche, Rondoni da nido, Tenerumi di Mongana,

na, di Capretto, code d' Agnello, di Mongana, ec. sono le carni per questi piatti. Vedete Fagiano, e Pernice in Certrosa *pag.* 167. e 171. Oltre di ciò tutte sorte d' erbe danno campo al buon cuoco di variare a suo genio le decorazioni delle Certrose; mentre i cavoli ne formano sempre la base principale. Questi debbono essere cotti colle medesime carni che si vogliono porre nella Certrosa, e Bresati come trovasi descritto nel *Tom. I. pag.* 104.

Tortiglie di Maccaroni.

Antrè = Coprite il di dentro di una cazzarola di striscie di carta imbutirrate, e fateci nel mezzo una stella di fette di prosciutto. Abbiate dei Maccaroni cotti, e conditi come alla *pag.* 249. abbiatene anche una picciola quantità cotti soltanto con acqua e sale, ma che siano lunghi, e intieri; coprite con questi allorchè sono freddi e asciugati tutto il fondo ed all' intorno della cazzarola, osservando che debbono essere posti a Tortiglie, e non sopra porne uno coll'altro, indi versateci dentro la composizione di Maccaroni suddetta, con un Ragù nel mezzo ben ristretto; indorate sopra con uovo sbattuto, fate cuocere un' ora e più a Bagno maria in un forno temperato. Quando sarà cotto fate riposare alquanto fuori del forno, poscia rivoltate sopra il piatto che dovete servire, levate la carta, e servite con sopra un buon Culì di prosciutto, o di prugnoli, o di tartufi. Vedeteli nel *Tom. I. Cap. I.* Potete fare ancora questo Tortiglie colla cazzarola imbutirrata, e spolverizzata di mollica di pane grattato; ma allora si deve cuocere al forno,

e non

e non a Bagno maria, e servirlo colla Salsa all' intorno.

Bordo di Riso.

Antrè = Fate sul piatto che dovete servire un Bordo di riso cotto come quello per il Sortù di riso alla Sultana *pag.* 246. rendetelo bene uguale bagnando le mani nell'uovo sbattuto, indi guarnitelo sopra di striscie di mollica di pane inzuppate nell' uovo sbattuto, e striscie di lattughe cotte con buon brodo, e bene asciugate; indorate, e spolverizzate di parmigiano grattato; fate prendere colore ad un forno alquanto caldo, e serviteci dentro quel Ragù, o Fricassè, che più vi piace. Ovvero dopo cotto il Bordo semplicemente indorato, e spolverizzato di parmigiano. Nel momento di servire gli potete incastrare sopra per traverso delle belle creste di pollastro cotte in un Bianco e bene asciugate, delle creste di tartufi cotte, e versateci dentro il Ragù che credete. Questi Bordi si guarniscono a maraviglia prima di cuocersi, o dopo cotti nel momento di servire.

Timballo di Polenta alli Beccafichi.

Antrè = Vedete Gattò di polenta alla Marescialle, mentre si appresta nello stesso modo, alla sola diversità che in luogo delle Allodole, e tartufi freschi, si mettono dei Beccafichi, e tartufi secchi bene ammollati, ma in meno quantità che i freschi, e si serve nella medesima maniera.

Pilao alla Turca.

Antrè = Questa vivanda non è punto in uso fra noi, ma soltanto fra i Mussulmani, essa è composta di riso poco cotto, butirro, brodo,

e car-

e carne di castrato. Il Pilao che si mangia alla corte di Pietroburgo, si fa cuocere con brodo di cappone, e si serve con tenerumi di mongana, cotelette di castrato, selvaggiume ec. I Cuochi Russi, e Tedeschi lo hanno molto migliorato; mentre quello che si mangia in Turchia è molto inferiore, ed è la minestra favorita, e giornaliere di quei popoli. Per farlo prendete del riso ben capato, e lavato, ponetelo in una cazzarola con un grosso pezzo di butirro fresco squagliato, passatelo sopra il fuoco, indi bagnatelo con brodo buono ben digrassato, condite con sale, pepe schiacciato, e noce moscata; allorchè è alla metà della cottura, e asciugato bene del brodo, ponetelo sopra il piatto che dovete servire a guisa di piramide; fate un buco nella sommità ove porrete un Salpiccone con pochissima Salsa di petti d'Oca, o Anitra, o altro Selvaggiume, gli acini del riso si debbono contare. Alcuni lo servono tramezzato con dei tenerumi di mongana cotti col brodo del riso, capponi, altra carne ec. Altri lo tramezzano con delle cotelette di castrato, o di mongana cotte e glassate colle punte dell' ossa di fuori; altri lo mettono in una cazzarola con tramezzo un Salpiccone di carne di castrato cotto con poca Salsa, quanto per dargli la forma della cazzarola, che poi rivoltano sopra il piatto che debbono servire; ed altri finalmente gli danno la detta forma senza porvi niente. I Turchi come ho io veduto lo mangiano col castrato che fanno bollire con acqua, e col brodo ci cuociono il riso, aggiungendoci un grosso pezzo di butirro. I poveri

lo

lo mangiano senza carne, e senza brodo, ma soltanto con del cattivo butirro, che a loro sembra buonissimo. Per il Salpiccone che ho nominato di sopra si prendono due petti d'Oca giovani, si leva la pelle, e nervi, si tagliono in dadini, si mettono in una cazzarola con un pezzo di butirro, sale, pepe, noce moscata; si fanno cuocere dolcemente, si aggiunge un poco di vino consumato, si fa consumare del tutto, si bagna con un poco di culì buono, si fa finire di cuocere, e si serve ben digrassato sopra, o dentro il riso.

Crepina di Fegato alla Flamande.

Antrè = Levate la pelle e nervi ad un fegato di Mongana, raschiatelo col coltello, passatelo al setaccio, ponetelo in una terrina, aggiungeteci trè oncie di lardo rapato, tre oncie di butirro squagliato, un bicchiere di capo di latte passato al setaccio, una cipolla o due trite lavate spremute e cotte dolcemente con un pezzo di butirro, sale, pepe schiacciato, noce moscata, un pochino di alloro in polvere, sei rossi d'uova crudi, ed i bianchi sbattuti in fiocca, che il tutto sia mescolato bene. Abbiate una cazzarola giusta per la quantità del fegato, copritela tutta di fette di lardo, guarnitegli tutto il fondo di schinali imbianchiti all'acqua bollente e sale, ed all'intorno poneteci delle foglie di alloro imbianchite all'acqua bollente, e spuntate dalla parte del gambo; versateci dentro la composizione; fate cuocere ad un forno temperato più d'un ora, conoscerete quando sarà cotto immergendoci dentro il coltel-

tello, che verrà fuori pulito; indi rivoltate sopra un coperchio di cazzarola, levate le fette di lardo, scolate bene il grasso, ponete con diligenza nel suo piatto, e servite con sopra una buona Salsa alla Poevrada, che trovarete nel *Tom. I. pag. 70.* Potete fare questo piatto anche col fegato di majale; ma allora porrete intorno alla cazzarola in luogo del lardo, della rete doppia di majale, e finirete la Crepina come la precedente.

Globbo di Riso alla Certosina.

Antrè = Abbiate un buon Ragù, o Fricassè d' animelle, o piccioni, o pollastri, o tenerumi ec. con poca Salsa, e rifreddo. Abbiate ancora una buona porzione di riso cotto come quella alla Sultana. Vedetelo *pag. 246.* Fate un Bordo con questo riso intorno al piatto che dovete servire alto cinque o sei dita, bagnando le mani pulite nell'uovo sbattuto, metteteci dentro il Ragù suddetto. Stringete il bordo, dategli una forma rotonda a guisa di una cupola, unite bene col coltello e uovo sbattuto, spolverizzate di parmigiano grattato, e fate prendere colore ad un forno ben caldo. Nel momento di servire abbiate delle picciole ruladine di cavolo Bolognese. Vedetele nel *Tom. IV. Cap. I.*, e delle picciole cipollette cotte con buon brodo, scolate l' uno e l' altro, asciugate bene le ruladine, rifilatele d'ambe le parti, guarniteci sopra tutto il Globo di riso, e trà una ruladina e l' altra poneteci una Salsa alla Spagnuola, e servite subito. Questo è un piatto bello e buono, ma deve essere guarnito con prestezza.

Al-

Alcuni in luogo del riso si servono di una farsa di Chenef ; ed altri guarniscono il Globbo di riso con i cavoli , e cipollette prima di fargli prendere colore al forno ; quindi lo coprono di fette di lardo imbianchite con brodo , lo fanno cuocere al forno , e lo servono nello stesso modo.

Tortiglie di Schinali alla Lombarda.

Antrè = Fate una farsa cotta di petto di pollo, o di mongana , come trovarete descritto nel *Tom. IV. Cap. I.*, formatene un Bordo intorno il piatto che dovete servire , bagnando le mani pulite nell' uovo sbattuto , metteteci dentro un buon Ragù d' animelle , tartufi , prugnoli ec. rifreddo , e con poca Salsa , ovvero legato con una liason e sugo di limone , stringete il Bordo , dategli una forma a guisa di cupola , unite col coltello , e uovo sbattuto . Abbiate dei schinali imbianchiti con acqua , e sale , e marinati mezz' ora con sale , pepe schiacciato , e sugo di limone ; indi asciugateli , guarniteci tutto all' intorno e il di sopra della farsa , coprite tutto di fette di lardo cotte , e un foglio di carta bagnato con brodo ; fate cuocere ad un forno temperato mezza ora . Nel momento di servire levate il lardo ; scolate bene il grasso , e servite con sopra una Salsa alla Spagnuola . Anche questo è un piatto bello e buono , allorchè è ben fatto . Se in luogo di guarnirlo di schinali lo volete guarnire coi cavoli , e cipollette come il Globbo alla Certosina , ciò dipenderà dalla volontà e lo finirete , e servirete nello stesso modo .

Vi sarebbero ancora un'infinità di Terrine, e Piatti composti da descrivere, che la ristrettezza di quest'Opera non permette, onde il buon Cuoco potrà colla prattica, e colla teorica supplire alla mancanza della mia penna.

Fine del Tomo Terzo.

IN-

INDICE

CAPITOLO PRIMO.

Del Cappone, e Capponessa.

Cognizioni del Cappone, e Capponessa di Bologna. *Pag.* 3
Modo di Capponare i Pollastri. 6
Modo di Capponare le Pollastre. 7
Cappone in Hoscepot. 8
Cappone all' Aspic. 9
Cappone alli Gamberi. 10
Cappone alla Bresa. *ivi*
Cappone alla Finansiere. 11
Cappone al Duca. *ivi*
Cappone alla Perigord. 12
Cappone alla Ravigotta. *ivi*
Cappone alla Sen-clù. *ivi*
Cappone alla Spagnuola. 13
Cappone alla Flamande. 14
Cappone alla Montespà. *ivi*
Cappone alli Prugnoli. 15
Cappone alla Chinesec. 16
Cappone alla Duchessa. *ivi*
Cappone all' Italiana. *ivi*
Cappone alla Viennoese. 17
Cappone alla Valiere. 18
Cappone in ogni maniera. 19

Delli Pollastri.

Cognizione delli Pollastri. 20
Fricassè di Pollastri Generale. 21
Fricassè di Pollastri alla Pulette. 22
Fricassè di Pollastri alli Piselli fini. 23
Fricassè di Pollastri alla Rena. *ivi*
Fricassè di Pollastri alla Fermiere. 24
Fricassè di Pollastri alla Biron. *ivi*
Fricassè di Pollastri alla Crema. 25
Fricassè di Pollastri alla Delfina. *ivi*
Fricassè di Pollastri all' Italiana. 26
Fricassè di Pollastri in diverse maniere. *ivi*
Pollastri alla Perla. 27
Pollastri alla Belle vue. 28
Pollastri alla Bricoliere. *ivi*
Pollastri alla Pierette. 30
Pollastri alla Brunette. *ivi*
Pollastri all' Ammiraglio. 31
Pollastri alla Barrì. *ivi*
Pollastri all' Italiana. 32
Pollastri alla Folette. 33
Pollastri alla Cavaliera. 34
Pollastri alla Contessa. *ivi*
Pollastri al Sultano. 35
Pollastri alla Puselle. *ivi*
Pollastri alla Contì. 36
Pollastri al Monarca. 37
Pollastri alla Delfina. 38
Pollastri alla Tartara. *ivi*
Pollastri alla Berten. 39
Pollastri in Fricandò. *ivi*
Pollastri all' Eminence. 40

Pol-

Pollastri al Verd-prè. *ivi*
Pollastri in Granadine. 41
Pollastri alli Gamberi. *ivi*
Pollastri alli Tartufi. 42
Pollastri alle Uovette Composte. 43
Pollastri alla Siciliana. 44
Pollastri alla Stachemberg. 45
Pollastri alla Liason. *ivi*
Pollastri all' Inglese. 46
Pollastri alla Rena. *ivi*
Pollastri alla Buon' Amica. 47
Pollastri alla Giardiniera. *ivi*
Pollastri alla Senteminult. 48
Pollastri alla Ravigotta. *ivi*
Pollastri al Seladone. 49
Pollastri alla Duchessa. 50
Pollastri all' Ivoare. *ivi*
Pollastri alli Piselli fini. *ivi*
Pollastri all' Agresto. 51
Pollastri alla Vestale. *ivi*
Pollastri alla Singarà. 52
Pollastri Glassati. *ivi*
Pollastri alla Moscovita. 53
Pollastri alla Sassone. 54
Pollastri alla Scalogna. *ivi*
Pollastri alla Marmotte. *ivi*
Pollastri alla Pimpinella. *ivi*
Pollastri all' Olandese. 55
Pollastri al Finocchio. *ivi*
Pollastri al Fumè. 56
Pollastri alla Parisienne. *ivi*
Pollastri all' Inglese. 57
Pollastri alla Crema. 58
Pollastri alla Sivette. *ivi*

Pol-

Pollastri in Ecrevise. *ivi*
Pollastri Panati all' Aspic. 60
Pollastri all' Orientale. 61
Pollastri Marinati all' Inglese. *ivi*
Pollastri Marinati alla Tedesca. 62
Pollastri al Sole. *ivi*
Pollastri alli Prugnoli. *ivi*
Pollastri alla Provenzale. 63
Pollastri al Culì di Pomidoro. *ivi*
Pollastri al Blè-verd. 64
Pollastri alla Printaniere. *ivi*
Pollastri a diverse Salse, e Ragù. 65

Delli Piccioni.

Cognizione delli Piccioni. 66
Fricassè di Piccioni alla Folette. *ivi*
Fricassè di Piccioni alli Piselli fini. 67
Fricassè di Piccioni alla Massedoene. 68
Fricassè di Piccioni alla Riscelieu. *ivi*
Fricassè di Piccioni al Sangue. 69
Fricassè di Piccioni alla Catalana. 70
Fricassè di Piccioni Ordinaria. *ivi*
Piccioni alla Duxelle. 71
Piccioni alla Marescialle. *ivi*
Piccioni alle punte di Sparagi. 72
Piccioni all' Abrì. 73
Piccioni all' Erbe fine. *ivi*
Piccioni alla Singarà. 74
Piccioni glassati alla Singarà. *ivi*
Piccioni alla Perigord al Gratino. 75
Piccioni alla Barrì. *ivi*
Piccioni al corto Brodo. 76
Piccioni alla Senteminult. 77

Piccioni glassati alla Mentenon . *ivi*
Piccioni al Basilico . 78
Piccioni Marinati . *ivi*
Piccioni alla Crapodine . *ivi*
Piccioni in Hoscepot . 79
Piccioni al Ragù di Gamberi . 80
Piccioni alli Gamberi . *ivi*
Piccioni Accompagnati . *ivi*
Piccioni alla Crema . 81
Piccioni alla Belle vue . *ivi*
Piccioni al Gratino . 82
Piccioni alla Ravigotte . *ivi*
Piccioni alla Brunette . *ivi*
Piccioni alla Dubary . 83
Piccioni al Reverendo . 84
Piccioni alla Sandre . *ivi*
Piccioni al Monarca . 85
Piccioni alla Hate . *ivi*
Piccioni al Finocchio . 86
Piccioni al Ragù melè . 87
Piccioni alla Scalogna . *ivi*
Piccioni alla Principessa . 88
Piccioni alla Pulette . *ivi*
Piccioni alla Tedesca . 89
Piccioni al Sangue . *ivi*
Piccioni alla Martine . 90
Piccioni alle Cipollette . *ivi*
Piccioni in Granadine . 91
Piccioni alla Provenzale . 92
Piccioni al Culì di Pomidoro . *ivi*
Piccioni alli Pomidoro . 93
Piccioni alle Olive . *ivi*
Piccioni alla Printaniere . *ivi*
Piccioni alla Tartara . 94

Piccioni alli Prugnoli. *ivi*
Piccioni all' Anguleme. 95
Piccioni alla Rena. 96
Piccioni all' Intendente. *ivi*
Piccioni in Bignè. *ivi*
Piccioni alla Savojarda. 97
Piccioni all' Italiana. 98
Piccioni alli Cavoli fiori. *ivi*
Piccioni in Crepina. 99
Piccioni alla Sivette. *ivi*
Piccioni alla Mariniere. 100
Piccioni alla Perigord. 101
Piccioni in Anitrelle. *ivi*
Piccioni alla Flamande. 102
Piccioni in Papigliotta a diverse Salse, e Ragù. 103
Piccioni alla Bresa a diverse Salse, e Ragù, *ivi*
Delle Creste di Pollastri. 104
Creste in Fricassè. *ivi*
Creste in Ragù. 105
Creste in Pagode. *ivi*
Creste ripiene. 106
Creste alla Favorita. 107
Creste Glassate al Parmigiano, *ivi*
Creste al Verde-prè. 108
Creste alla Corona. 109
Creste alla Roberta. *ivi*
Creste in diverse maniere. 110
Dei Fegatini grassi di Pollo. *ivi*
Fegatini grassi alla Contessa. 111
Fegatini grassi all' Erbe fine. *ivi*
Fegatini grassi in Cassettine di pane. 112
Fegatini grassi in Cassettine di carta. *ivi*
Fegatini grassi in Atelette. 113

Fe-

Fegatini grassi alla Militare. 114
Fegatini grassi all' Italiana. *ivi*
Fegatini grassi in Canapè. 115
Fegatini grassi alla Perigord. *ivi*
Fegatini grassi alla Bajonne. *ivi*
Fegatini grassi in Crepina. 116
Fegatini grassi al Parmigiano. *ivi*
Fegatini grassi all' Inglese. 117

CAPITOLO SECONDO.

Del Selvaggiume grosso, cioè Quadrupede.

Osservazioni sopra detto Selvaggiume. 118
Filetto di Cignale alle Cipollette. 120
Filetto di Cignale alla Poevrada. *ivi*
Filetto di Cignale in Agro-dolce. *ivi*
Filetto di Cignale in Fricandò. 121
Cotelette di Cignale Agro dolce. *ivi*
Cotelette di Cignale alla Duchessa. 122
Cotelette di Cignale all' Italiana. *ivi*
Cotelette di Cignale in Aricò. 123
Quarto di Cignale al Porchetto. *ivi*
Quarto di Cignale alla Singarà. *ivi*
Cignale ad uso di Ventresca. *ivi*
Budini di Cignale. 124
Salami di Cignale. *ivi*
Cignaletto da latte. *ivi*
Filetti di Lepre alla Poevrada. 125
Filetti di Lepre alla Roberta. *ivi*
Filetti di Lepre in Emensè. *ivi*
Filetti di Lepre in Escaloppe alli Tartufi. 126
Filetti di Lepre in Escaloppe all' Erbe fine. 127

Filetti di Lepre in Escaloppe al Culì di Cipolle. *ivi*
Filetti di Lepre in Escaloppe alla Spagnuola. 128
Filetti di Lepre in Escaloppe alli Prugnoli. 129
Filetti di Lepre alla Provenzale. 130
Filetti di Lepre al Fumè. *ivi*
Gattò di Lepre. 131
Codelette di Lepre all' Erbe fine. *ivi*
Sivè di Lepre. 132
Escaloppe di Lepre alla Savojarda. *ivi*
Emensè di Lepre alli Tartufi. *ivi*
Lepre allo Scevruglie. 133
Coniglio in Granadine. *ivi*
Coniglio in Marinada. 134
Coniglio alla Delfina. 135
Coniglio in Surprise. 136
Filetti di Coniglio alla Sen-clù. 137
Filetti di Coniglio in Escaloppe. *ivi*
Filetti di Coniglio al Salmì. 138

CAPITOLO TERZO.

Del Selvaggiume picciolo cioè Volatile.

Cognizione di detto Selvaggiume. 139
Delle Oche, Anitre, e Garganelle. *ivi*

Modo d' Ingrassare Oche, Anitre, ed altro Selvaggiume volatile.

Per Ingrassare le Oche, e le Anitre. 141
Oca all' Italiana. 142
Oca alli Marroni. 143
Oca alli Tartufi. *ivi*

Oca all' Inglese . *ivi*
Oca alle Salciccie . 144
Oca all' Armagnac . *ivi*
Oca al Sultano . *ivi*
Oca in Adobbo . *ivi*
Oca in diverse maniere . *ivi*
Goscie , e Petti d' Oca in diverse maniere . 146
Fegati d' Oca alla Tedesca . *ivi*
Anitra alli Cavoli . 147
Anitra alli Piselli fini . 148
Anitre alle Lasagne . *ivi*
Anitra in Fricandò . 149
Anitra alla Massedoene . 150
Anitra alla Sen-clù . 151
Anitra alli Finocchi . *ivi*
Anitra all' arancio . 152
Anitra alla Singarà . *ivi*
Anitra alle Rape . 153
Anitra alla Duchessa . *ivi*
Anitra alla Nivernoese . 154
Anitra in Hoscepot . 155
Anitra alla Spagnuola . 156
Anitre all' Erbe fine . 157
Anitra alla Purè di Lenticchie . 158
Anitra in diverse maniere . *ivi*
Filetti d' Anitre in diverse maniere . 159
Garganelle Agro-dolce . 160
Garganelle alla Flamande . 161
Garganelle alli Cavoli . *ivi*
Garganelle alle Lasagne . 162
Garganelle alla Purè di Lenticchie . *ivi*
Garganelle in diverse maniere . *ivi*
Garganelle a diverse Salse , o Ragù . *ivi*
Petti di Garganelle a diverse Salse, e Ragù . 163

Del Pavone, Gallina Pratarola, e di Faraone.

Osservazioni sù questi Uccelli. 164

Del Fagiano, Pernice, Starna, Perniciotto, e Starnotto.

Del Fagiano. 165
Fagiano alla Spagnuola. *ivi*
Fagiano alli Tartufi. 166
Fagiano in Certrosa. 167
Fagiano alla Contessa. 168
Fagiano al Salmì. 169
Fagiano in diverse maniere. *ivi*
Filetti di Fagiano alla Poevrada. 170
Filetti di Fagiano in Escaloppe, ed Emensè. *ivi*

Della Pernice, e Starna.

Osservazioni sù questi Uccelli. *ivi*
Pernici in Certrosa. 171
Pernici alla Servante. 172
Pernici alla Pericord. 173
Pernici al Fumè. 174
Pernici alli Cedrioli. *ivi*
Pernici alla Duchessa. 175
Pernici all' Inglese. *ivi*
Pernici ad ogni Purè. 176
Salmì di Pernici. *ivi*
Perniciotti alla Savojarda. *ivi*
Perniciotti alla Giardiniera. 177

Per-

Pernici in Giblotte. 178
Ascì di Pernici. *ivi*
Filetti di Pernici alla Polacca. *ivi*
Filetti di Pernici in Emensè alla Svizzera. 179
Escaloppe di Pernici al Culì di Beccaccia. 180
Filetti di Pernici Emensè alli Tartufi. *ivi*
Pernici alla Bresa in diverse maniere. 181
Pernici allo Spiedo in diverse maniere. 182

Della Beccaccia, Pizzarda, e Pizzardone.

Cognizioni di questi Uccelli. *ivi*
Salmì di Beccaccie. 183
Salmì di Beccaccie all' Uminga. 184
Salmì di Beccaccie alla Valiere. *ivi*
Beccaccie alla Perigord. 185
Beccaccie alla Duchessa. 186
Pizzarde in Cassettine di Pane. *ivi*
Pizzarde all' Italiana. 187
Pizzarde alli Tartufi. *ivi*
Pizzarde al Culì di Beccaccie. 188
Pizzarde al Gratino. *ivi*
Pizzarde all' Erbe fine. *ivi*
Pizzarde alle Cipollette. 189
Pizzarde al Sultano. *ivi*
Beccaccie, Pizzarde, e Pizzardoni a diverse Salse, e Ragù. 190

Dei Pivieri, Palombacci, e Tortorelle.

Osservazioni sù questi Uccelli. 191
Pivieri alla Perigord. 192
Pivieri al Gratino. *ivi*

Pi-

Pivieri in diverse maniere. 193
Filetti di Pivieri a diverse Salse, e Ragù. *ivi*
Palombacci alle Lasagne. 194
Palombacci al Culi di Lenticchia. *ivi*
Palombacci Agro-dolce. 195
Palombacci alli Finocchi. *ivi*
Palombacci al Finocchio. *ivi*
Palombacci alla Tedesca. 196
Palombacci in Certrosa. 197
Palombacci in diverse maniere. *ivi*
Tortorelle alla Marescialle. *ivi*
Tortorelle alli Tartufi. 198
Tortorelle in diverse maniere. 199

Delle Quaglie, e Quagliardi.

Cognizioni di questi Uccelli. *ivi*
Quaglie alla Certosina. 200
Quaglie alli Cavoli. *ivi*
Quaglie alla Flamande. *ivi*
Quaglie alla Martine. *ivi*
Quaglie in Matelotta. 201
Quaglie in Hoscepot. *ivi*
Quaglie alla Pompadura. *ivi*
Quaglie alla Reale. 202
Quaglie alla Bernardina. *ivi*
Quaglie alla Pulette. 203
Quaglie alla Crapodine. *ivi*
Quaglie panate all'Erbe fine. 204
Quaglie in Cassettine di Pane. *ivi*
Quaglie al Gratino. *ivi*
Quaglie all' Inglese. 205
Quaglie ad ogni Purè. 206
Quaglie alla Singarà. *ivi*

Qua-

Quaglie in Cassettine di Carta. *ivi*
Quaglie alli Tartufi. *ivi*
Quaglie in Crepinette. 207
Quaglie Fritte. 208
Quaglie alla Melfi. *ivi*

Delli Tordi, Castriche. e Strigliozzi.

Cognizioni di questi Uccelli. 209
Tordi in Cassettine di Pane. *ivi*
Tordi al Gratino. 210
Tordi in Pera al Gratino. 211
Tordi in Cassettine di Carta. *ivi*
Tordi alle Cipolette. 212
Tordi alle Olive. *ivi*
Tordi alla Scioesie. *ivi*
Tordi alla Bellegarde. 213
Tordi al Salmì. *ivi*
Tordi in diverse maniere. *ivi*

Delle Allodole, Beccafichi, e Ortolani.

Cognizioni di questi Uccelli. 214
Allodole in Ciriegie al Gratino. 215
Allodole el Gratino. *ivi*
Allodole alla Perla. *ivi*
Allodole in Cassettine. 216
Allodole al Salmì. *ivi*
Allodole alla Reale. *ivi*
Allodole in diverse maniere. *ivi*
Beccafichi in diverse maniere. *ivi*
Ortolani in diverse maniere. *ivi*

CAPITOLO QUARTO.

Delle Terrine, e Piatti Composti.

Osservazione sulle Terrine. 217
Tenerumi di Mongana alla Purè di Piselli. 218
Chenef al Restoran. *ivi*
Gnocchi all' acqua. *ivi*
Fricassè di Pollastri alla Pulette. 219
Chenef alla Tedesca. *ivi*
Sivè di Lepre. *ivi*
Aricò di Lepre. 220
Matelotte d' Anguilla, 221
Tortellini alla Bolognese. *ivi*
Gnocchi alla Veneziana. *ivi*
Animelle in Ragù melè. 222
Code di Agnello alla Purè di Piselli. *ivi*
Ravioli di Petto di Cappone. *ivi*
Lepre Agro-dolce. *ivi*
Tenerumi di Mongana all' Olandese. 223
Quaglie all' Etuvè. *ivi*
Maccaroni alla Napolitana. 224
Maccaroni all' Aragonese. 225
Salmì di Beccaccie. *ivi*
Gnocchi alla Reale. *ivi*
Maccaroni al Fiore di Latte. 226
Aricò di Castrato. *ivi*
Matelotta alla Finansiere. *ivi*
Composta di Piccioni. 228
Beccaccie all' Etuvè. *ivi*
Ale a diverse Salse, e Ragù. 229
Giblotte di Pernici. *ivi*
Ravioli alla Romana. *ivi*

La-

Lasagne alla Milanese. 230
Maccaroni alla Riscelieù. *ivi*
Pernici alla Villeroè. 231
Lingua di Manzo alla Spagnuola. 232
Lingua di Manzo in ogni maniera. *ivi*
Coda di Manzo a diverse Purè. *ivi*
Trippa di Manzo a diverse Salse. 233
Tenerumi di Manzo a diverse Salse. *ivi*
Chenef ripiene. *ivi*
Giblotte di Piccioni alla Finansiere. *ivi*
Animelle alla Printaniere. 234
Coscie in ogni maniera. *ivi*
Animelle in diverse maniere. *ivi*
Code di Mongana alla Spagnuola, *ivi*
Code di Mongana ad ogni Purè. 235
Tenerumi di Mongana alla Reale. *ivi*
Tenerumi di Mongana ad ogni Purè. *ivi*
Quaglie in Metelotte. 236
Quaglie alla Folette. 237
Groppe di Piccioni in Hoscepot. *ivi*
Quaglie ad ogni Purè. *ivi*
Pernici a varie Purè, e Ragù. *ivi*
Escaloppe d' ogni sorta. *ivi*
Pizzarde al Culì di Beccaccia. 238
Garganelle alle Lasagne. *ivi*
Garganelle alli Cavoli. *ivi*
Palombacci Agro-dolce. *ivi*
Quaglie in Hoscepot. 239
Ravioli Spogliati. *ivi*
Lepre in Adobbo. *ivi*
Fittuccie al Fiore di latte. 240
Gnocchi alla Trevico. *ivi*
Lepre alla Polacca. 241
Gnocchi alla Tedesca. *ivi*

Polenta alla Milanese. ivi
Lepre al Sangue. 242
Petti di Castrato in diverse maniere. ivi
Orecchie di Mongana in diverse meniere. ivi

Delli Piatti Composti.

Oglia alla Spagnuola. 243
Timballo di Riso all' Italiana. 245
Sortù di Riso alla Sultana. 246
Certrosa di Carote. 247
Gattò di Fedelini alla Tedesca. 248
Timballo di Maccaroni al Prosciutto. 249
Gattò di Polenta alla Marescialla. ivi
Gattò di Cervelli alla Tedesca. 250
Gattò di Cervelli alla Polacca. 251
Sortù di Riso alla Spagnuola. 252
Gattò di Pomi di Terra alla Tedesca. ivi
Surprise di Riso. 253
Gattò di Lasagne alla Misgrasse. ivi
Crocchetti di Petto di Capponi. 254
Granata di piccioli Fricandò. 255
Timballo di Lasagne alli Tartufi. ivi
Gattò alla Montespà. ivi
Cazzarola di Riso alli Tordi. 256
Timballo di Polenta alla Perigord. ivi
Timballo di Fittuccie alla Svizzera. 257
Timballo di Polenta alla Singarà. 258
Timballo di Polenta all' Italiana. ivi
Globbo di Lasagne. 259
Timballo di Tagliolini alli Beccafichi. ivi
Granade diverse. ivi
Gattò di Tagliolini Vol-o-vant. 260
Gattò di Legumi. 261

Cer-

Certrose diverse. *ivi*
Tortiglié di Maccaroni. 262
Bordo di Riso. 263
Timballo di Polenta alli Beccafichi. *ivi*
Pilao alla Turca. *ivi*
Crepina di Fegato alla Flamande. 265
Globbo di Riso alla Certosina. 266
Tortiglié di Schinali alla Lombarda. 267

IL FINE.

Alla Pag. 80. dopo *Piccioni alli Gamberi*. deve dire.

Piccioni Accompagnati.